

LEIA ESTE JORNAL AO AR LIVRE, COM OS PÉS NA GRAMA, NA PRAÇA OU NO PARQUE MAIS PRÓXIMOS DE VOCÊ.



NÃO ABRA MÃO DA SUA CONVIVÊNCIA COM A NATUREZA!

# ESPECIAL DE NATAL

# o.news

MIRE A CÂMERA DO SEU CELULAR AQUI E NOS ACOMPANHE NO INSTAGRAM DO JORNAL



O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

## BARU,

A CASTANHA SUSTENTÁVEL  
BRASILEIRA DA LABRAFLORA  
QUE ESTÁ CONQUISTANDO -

## E CURANDO, O CORAÇÃO DO MUNDO

Por Kátia Bagnarelli e Professora Maria Isabel Dantas de Siqueira  
A história da castanha e dos três empresários brasileiros que são os guardiões do Cerrado. A sustentabilidade é algo que se constrói. Pág. 6, 7 e 8



Baruzeiro, árvore da castanha de baru. Imagem Labraflora

## ORGANICA MENTE

O tema da coluna mensal de Fabio Erolí nesta edição é *Vivendo Ansiosamente*. "Quando colocamos clareza sobre os nossos processos psíquicos, nossa dinâmica, o nosso mind set, ou seja, a maneira como enxergamos o mundo, conseguimos amenizar o nosso desconforto, a nossa angústia e aprender a lidar com todas, eu disse TODAS, as emoções que compõem o nosso "combo" reduzindo nossa resistência, medos e inseguranças", continue lendo na Pág. 2

## BIOFILIA

Documentário traz reflexão sobre a conexão do ser humano com a natureza. A produção "Biofilia - Em busca da conexão" trata da integração das cidades com o meio ambiente e a inclusão de elementos naturais nos projetos arquitetônicos. Pág. 9

## DE A A Z, VOCÊ SABE COMO E ONDE DESCARTAR TODO O LIXO QUE VOCÊ GERA?

Aplicativo gratuito para a população auxilia na separação de resíduos e encontra pontos de coleta para o consumidor. Pág. 3

## UM PASSEIO PELO LAR DE LUCIANO PAVAROTTI E ENZO FERRARI EM BUSCA DO MELHOR

### ACETO ORGÂNICO DA ITÁLIA, UMA VIAGEM À MODENA

Antiga capital do famoso Hotel Estense, da Sinagoga, de seus Museus, do seu centro, a terra do motor, de Ferrari a Maserati. O lugar em que o tenor Luciano Pavarotti chamou de lar é também um lar de orgânicos. Pág. 12

### O PLÁSTICO DO FUTURO, A QUINTA REVOLUÇÃO INDUSTRIAL SE CHAMA THERPOL

"O Brasil produz 400 milhões de sandálias de praia por ano e as alças são em PVC. Ele não é um produto sustentável. O therpol além de ser compatível na reciclagem com outros plásticos, é 30 % mais leve do que o PVC. Se aplicado às sandálias de praia - considerando 40 gramas por par de alças de PVC 30% mais leves, nós estamos falando em aproximadamente 5 mil toneladas a menos de plástico girando no Brasil e sendo descartados. São 5 milhões de quilos a menos. Se nós considerarmos que estes 5 milhões de quilos também refletem no frete, nós estamos falando de uma economia de aproximadamente 200 carretas de frete por ano nas rodovias do Brasil. Isto equivale a uma economia de 200 toneladas de emissões de carbono no ano no Brasil apenas trocando as alças de PVC por therpol. Somente quando isso acontecer as marcas líderes de sandálias poderão dizer que são sustentáveis." Nós conversamos com Sidnei Nasser, CEO da Proquitech Pág 5

## O PIONEIRISMO E O LEGADO SUSTENTÁVEL DA INDÚSTRIA

### BRASILEIRA DE COSMÉTICOS. O BOTICÁRIO AGORA É ORGÂNICO

Certificado como orgânico, O Boticário se posiciona de forma histórica para o consumidor através de experiências sensoriais inovadoras. Pág. 10 e 11



Loja O Boticário LAB em Pinheiros, São Paulo e Miguel Krigsner, fundador do Grupo Boticário

## STF GARANTE: CONSUMIDOR PAULISTA ESTÁ PROTEGIDO PARA COMPRAR ORGÂNICOS

Lei de São Paulo determina que todos os orgânicos devem ser expostos em espaços exclusivos para melhor localização. Supremo Tribunal Federal julgou improcedente uma ação direta de inconstitucionalidade proposta pela Associação Brasileira de Supermercados (Abras) contra a lei paulista. Pág 15

## BIOSHOES - A FAMÍLIA QUE CRIA, PRODUZ E IMPULSIONA O CONSUMO CONSCIENTE NO BRASIL MUITO ALÉM DO CONFORTO DE UM SAPATO,

uma conquista em inovação sustentável para o Brasil direto da cidade de Franca no estado de São Paulo. "A mensagem que eu quero deixar aqui é que o Planeta Terra não aguenta ser mais maltratado. Tudo o que você puder fazer para amenizar o sofrimento do Planeta Terra, deve fazer. É o que eu tenho a pedir para você. Consumo consciente é fundamental", diz o empresário e designer calçadista Fernando Mello, da Bioshoes. Pág. 4

## MENSAGEM EDITORIAL ONEWS



Por Kátia Bagnarelli, editora e redatora deste Jornal.

Estamos entrando em período de grande festa natalina entretanto acompanhando diariamente a dor na perda de dezenas de brasileiros pela Covid19. Precisamos agradecer e celebrar a vida com ações em busca da cura e da melhoria em nossas condições de saúde, uma forma de honrar a memória dos que se foram. Nós, aqui na redação do Jornal Onews continuamos dispostos a colaborar trazendo temas e notícias relevantes gratuitamente à todos. Sugerimos nesta edição especial de Natal o equilíbrio e a reflexão para o consumo consciente. Leia com uma criança. Nós desejamos à você e sua família um dezembro de luz e muito amor.

Jornal ONEWS é produzido e distribuído por:

EDITORA E PRODUTORA BAGNARELLI COMUNICAÇÃO LTDA - BERENGUE FILMS  
CNPJ: 10.490.946/0001-37  
Alameda das Quaresmeiras, 211, Santana de Parnaíba, São Paulo/ Brasil  
CEP 06544-610

CONTATO COM A REDAÇÃO  
e-mail: editorial@onews.com.br

CENTRAL DE ATENDIMENTO COMERCIAL PARA CLIENTES DIRETOS E PARA AGÊNCIAS DE PUBLICIDADE E PROPAGANDA  
e-mail: editorial@onews.com.br  
telefone e WhatsApp:  
55(11) 9 8872 2007

CENTRAL DE ATENDIMENTO PARA PARCERIAS E CONTATO INSTITUCIONAL  
e-mail: katiabagnarelli@grupobagnarelli.com.br  
telefone e WhatsApp:  
55(11) 9 8872 2007

IMPRESSÃO  
Grafinorte - Tribuna PR  
Gráfica FOLHA/ GRUPO FOLHA

CENTRAL DE ATENDIMENTO AO LEITOR  
HTTPS://WWW.ONEWS.COM.BR/FAL  
E-CONOSCO/

REDES SOCIAIS  
onews\_sustentabilidade

CANAL YOUTUBE  
onews sustentabilidade

PERIODICIDADE  
Mensal

### DISTRIBUIÇÃO

Território Brasileiro com distribuição direta no estado de São Paulo em Alphaville/Barueri, Tamboré/Santana de Parnaíba, Aldeia da Serra e Maresias/São Sebastião, São Paulo capital e Campinas. Estados do Ceará, Minas Gerais e Brasília.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS À EDITORA E PRODUTORA BAGNARELLI COMUNICAÇÃO LTDA / BERENGUE FILMS

# ORGANICAMENTE

COLUNA MENSAL

POR FABIO EROLI

## Vivendo ansiosamente

Todos os dias no meu consultório me deparo com pessoas se autodiagnosticando com “ansiedade”. A verdade é que vivemos tempos de muita pressão, angústia, medos, inseguranças, infinitas possibilidades de escolhas e nem sempre conseguimos lidar tão bem com tudo isso. Aliás, esse é um dos nossos maiores desafios da contemporaneidade.

Quando estou com o paciente à minha frente, costumo usar da psicoeducação com intuito de esclarecer como a nossa dinâmica psíquica funciona.

Entendo que só é possível lidar, modificar e transformar aquilo que sai da nossa “área de sombra” e passa a ser, então, conhecido por nós.

Quando falamos em ansiedade é importante dizer que, em algum grau, tanto ela quanto o medo são mecanismos biológicos de auto proteção que nos coloca numa condição de preparo para aquilo que desconhecemos – para o novo – e que, portanto, não sabemos como lidar naquele momento ou situação.

Dito isto, o que nos faz efetivamente sofrer é o excesso dos medos e dos quadros ansiosos que atravessamos exatamente porque, pelo desconhecimento, apelamos para os recursos da fantasia e da super idealização da vida, das relações, das pessoas em diferentes aspectos.

Ou seja, sofremos em função das “viagens na maionese” e não necessariamente pela realidade que se apresenta de forma concreta à nossa frente. Criar expectativas é um processo natural e que faz parte do nosso repertório humano, pois é dessa maneira que visualizamos aquilo que desejamos do ponto de vista mental.

O que nos faz sofrer é acreditar que todas as coisas devem acontecer do nosso modo, no nosso tempo e exatamente como havíamos imaginado.

A única maneira de lidarmos com a nossa ansiedade é nos conhecendo. (Re)conhecer as nossas fragilidades, sensibilidades e pontos de desconforto. Quando colocamos clareza sobre os nossos processos psíquicos, nossa dinâmica, o nosso mind set, ou seja, a maneira como enxergamos o mundo, conseguimos amenizar o nosso desconforto, a nossa angústia e aprender a lidar com todas, eu disse TODAS, as emoções que compõem o nosso “combo” reduzindo nossa resistência, medos e inseguranças.

Está tudo bem!

Vai ficar tudo bem! Abraços.

Fábio Erolí é Terapeuta Psicanalista, Especialista em Neurociências & Gestão de Pessoas. Formações em diferentes áreas de estudos comportamentais em Universidades como Unifesp, Santa Casa de SP e dos EUA.

Atuação clínica, em consultório, com atendimento de jovens, adultos, casais e família. Forte atuação em Organizações com Capacitação em Inteligência Emocional e Gestão de Pessoas. Instagram: @fabioeroli  
Contato: (11) 97356.3636

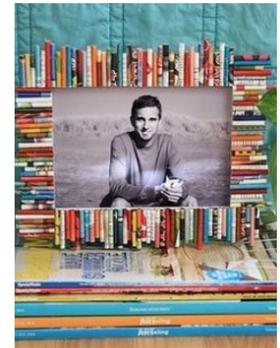
## USE O JORNAL ONEWS APÓS A LEITURA PARA FAZER

### ARTESANATO

#### Como decorar Porta Retrato

Tire as folhas do jornal Onews e vá fazendo canudinhos com cada página; Ao acabar de enrolar, coloque uma gota de cola branca para colar e firmar o canudinho; Depois de enrolar vários canudos, comece a colar em cima de uma moldura; Preencha toda a moldura; Ao final, acerte recortando as laterais da moldura.

PORTA RETRATO DECORADO COM JORNAL



#### Como fazer cesta de jornal

Faça rolinhos de jornal e cole o final com cola branca; Junte vários rolinhos; Pegue um canudo de jornal, e vá enrolando para fazer a base da cesta; Para firmar o rolinho, use cola branca no final; Pegue um novo canudo e faça a volta no rolinho inicial; Vá fazendo o contorno nos rolinhos e usando cola branca para fixar; Conforme for acrescentando novas formas, dará um novo formato a sua cesta; Ao final espere secar e depois passe verniz.

CESTOS DE JORNAL PARA BANHEIRO



CESTOS DE JORNAL PARA BIBLIOTECA



### VERNIZ ECOLÓGICO

Ingredientes:

1 kg de própolis bruto

4 litros de etanol (álcool combustível)

1 litro de óleo vegetal (soja ou girassol)

Coloque o própolis moído em um recipiente com tampa, adicione o etanol e o óleo, chacoalhe duas vezes ao dia durante 15 dias.

Pronto, você terá um verniz totalmente livre de poluentes e por isso amigo do meio ambiente.

Nossa fonte:

<https://bioretro.eco.br/aprenda-fazer-verniz-ecologico/COLA-DE-CELULOSE>

Químicos descobriram como fabricar uma cola similar às melhores do mercado sem a necessidade de qualquer solvente tóxico.

A cola é feita simplesmente misturando nano fibras de celulose com água. Em breve estará disponível no mercado brasileiro também.

Nossa fonte:

[www.casaconstrucao.org](http://www.casaconstrucao.org)

DECORAÇÃO DE PAREDE PARA CABECEIRA DE CAMA



# EVENTO DIGITAL INTERNACIONAL MARCA A IX JORNADA DE SUSTENTABILIDADE - O ALIMENTO COMO FERRAMENTA DE TRANSFORMAÇÃO

Promovido pelo Basque Culinary Center e pelo FRUTO, o evento abordou a necessidade de reflexão sobre o impacto da gastronomia na sustentabilidade envolvendo as novas gerações nas transformações necessárias. Com a participação de especialistas internacionais o evento realizado em dois dias, abordou temas como gastronomia, economia circular, biodiversidade, inovação social, ativismo e pensamento criativo, dentre outros através de palestras e oficinas. Acompanhe a seguir alguns dos entrevistados e os temas abordados por eles.



**Chido Govera** é agricultora, ativista, educadora e fundadora do "Future of Hope", no Zimbábue. Ela é a responsável pela promoção do cultivo de cogumelos como uma fonte sustentável de alimentos e renda em regiões pobres do mundo.



**Pamela Coke-Hamilton** é advogada e especialista em comércio do Caribe, atua como diretora executiva do International Trade Center.



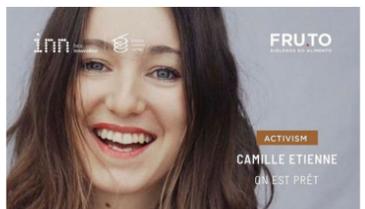
**Gaëlle Le Gélard** é especialista em sustentabilidade, recentemente trabalhou com projetos em "Consumer Goods, Mobility and Waste" na Ellen MacArthur Foundation. Gaëlle falou sobre economia circular.



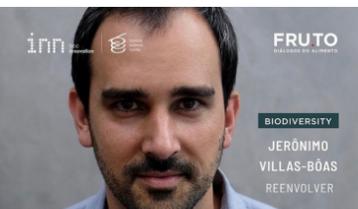
**Douglas McMaster** é proprietário do Silo, um dos restaurantes referências em desperdício zero no mundo. Douglas também abordou economia circular.



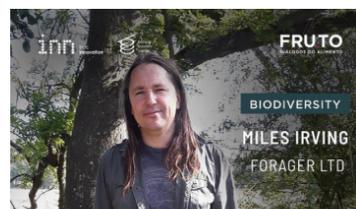
Comandou a conversa sobre ativismo a **Carolyn Steel** com uma visão particular entre a cidade e a comida, ela é autora de livros como Hungry Cities e Sitopia.



**Camille Etienne** é uma das vozes de referência entre os jovens na França. além de ser membro do coletivo "On est prêt", que insiste em abrir os olhos da sociedade a respeito das consequências do modo insustentável em que vivemos.



**Jerônimo Villas-Bôas** é ecologista, mestre em Gestão Ambiental e parceiro do Instituto ATÁ. Ele dialogou sobre Biodiversidade.



**Miles Irving**, figura internacional proeminente por projetos como a Forager, em que distribui ervas silvestres para restaurantes no Reino Unido e na Escandinávia, também abordou Biodiversidade.



**Elsa Yranzo** é diretora de arte e curadora do estúdio de design de alimentos Creative Food Studio BCN. Para ela o design e a comida andam lado a lado. Durante o evento contou um pouco da sua experiência de como usar design para gerar novos vínculos entre a comida e as pessoas.



**Alex Atala** é chef do restaurante D.O.M. e Dalva e Dito. É co-criador do FRUTO e do instituto ATÁ. Alex falou sobre sustentabilidade e a importância de ensinar as novas gerações a reconhecerem uma árvore sem o fruto.

## REALIZAÇÃO



## COLABORADORES



## FINANCIADO POR



**Matt Orlando** está a frente do restaurante Amass, onde insistiu em normalizar lógicas do uso circular. Também falou sobre sustentabilidade.



**Tracy Chang**, lançou o Restore Us, uma ação voluntária das camadas sociais mais vulneráveis de sua cidade.

# DE A A Z, VOCÊ SABE COMO E ONDE DESCARTAR TODO O LIXO QUE VOCÊ GERA?

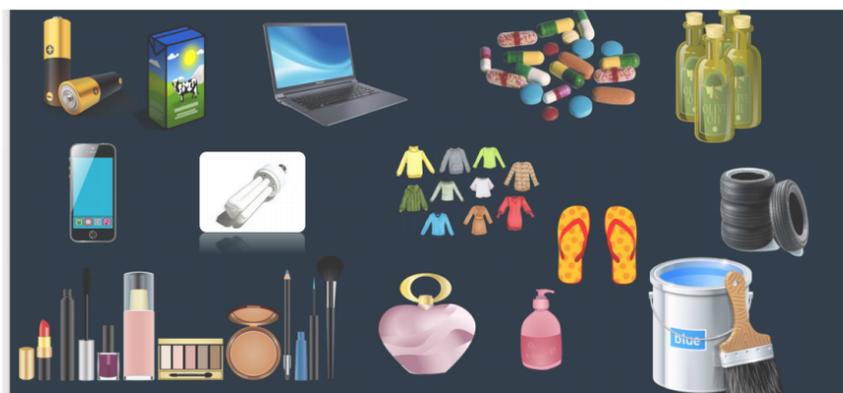
A startup brasileira Boas Atitudes & Sustentabilidade é a criadora e mantenedora do aplicativo DESCARTE RÁPIDO que oferece à população uma lista vasta de itens, de A a Z, com orientação adequada para descarte através da localização dos pontos de coleta.

A questão do lixo é um problema de interesse global, do qual fazem parte empresas, indústrias, fornecedores, governo e sociedade civil.

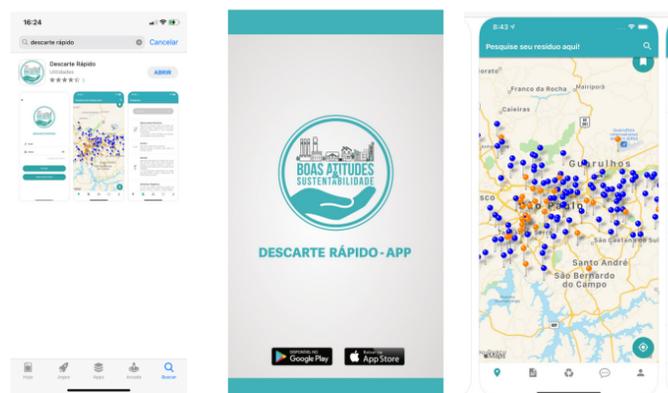
Com o uso de geolocalização o aplicativo identifica um estabelecimento a partir de seu ponto de referência.

"As empresas que possuem uma boa política ambiental já incentivam o trabalho com coletores de resíduos em seus estabelecimentos, entretanto esses pontos de coleta não são divulgados facilmente para nossa sociedade. Além de incentivar a nossa sociedade a destinar esses resíduos de forma adequada, nós conseguimos demonstrar na prática e com transparência, quais as empresas tem esse compromisso socioambiental", nos conta Roberta Pinheiro da equipe do Descarte Rápido.

## CUIDE DO SEU LIXO



## DESCARTE RÁPIDO



# MUITO ALÉM DO CONFORTO DE UM SAPATO, UMA REVOLUÇÃO SUSTENTÁVEL PELA ARTE DE UM BRASILEIRO

Com uma queda produtiva de 30,9% entre janeiro e setembro, o setor calçadista vem experimentando uma recuperação nos últimos meses do ano, mas deve terminar o período 25% menor do que 2019, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Calçados (Abicalçados).

A queda dos nove meses equivale a 208 milhões de pares a menos, como se o setor tivesse ficado quase três meses inativo. Segundo a coordenadora de Inteligência de Mercado da Abicalçados, Priscila Linck, pesou para o quadro os efeitos da pandemia, especialmente no mercado doméstico, que absorve mais de 85% da produção de calçados.

Em relação a exportação, dados elaborados pela Abicalçados apontam que no décimo mês do ano foram embarcados 10,43 milhões de pares, que geraram US\$ 55,4 milhões, altas de 28,6% em volume e de 4,8% em dólares na relação com setembro. No acumulado dos dez meses do ano, as exportações de calçados somaram 74,9 milhões de pares e US\$ 545,35 milhões, quedas de 22,3% em volume e de 33,6% em receita em relação ao mesmo período de 2019. Enquanto o setor caminha em recuperação o empresário e design Fernando Mello lidera uma inovação sustentável em sua fábrica em Franca no interior de São Paulo. O Jornal Onews conversou com ele e a seguir a entrevista completa.

## ONEWS: ONDE TUDO COMEÇOU?

**Fernando Mello:** A história da minha família tem noventa anos ou mais. Meu avô, Hemógenes de Mello começou, ao final da década de trinta e início de quarenta a trabalhar com os sobrinhos no início da Samello. A Samello é o maior ícone em minha opinião quando se fala em calçado masculino no Brasil. Meu pai começou lá com onze anos junto com meu avô e com dezoito anos ele decidiu sair da empresa contra a vontade do fundador que era Sr. Miguel Sábio de Mello. Meu pai tinha seu próprio sonho e naquele momento montou sua própria fábrica, a Ruy de Mello que na década de setenta junto com a Samello eram as únicas duas S.A. em Franca. Elas produziam os melhores sapatos do Brasil. Eu tenho sete irmãos e todos foram criados dentro da fábrica e sempre trabalharam dentro do setor. Dois deles já faleceram, um era gerente de produto de uma grande empresa no Brasil e o outro era modelista. A princípio eu me enveredei por outra praia, comecei a trabalhar na rádio de Franca, trabalhei em todas as Fm da cidade e logo tive um programa na Record, onde falava sobre tecnologia e tendência a inovação em matéria prima do setor calçadista. Ainda tive uma empresa no setor de shows onde promovi mais de duzentos shows pelo Brasil inserindo as indústrias do setor de calçados no show business, algo inédito para a época. No começo da década de noventa comecei a produzir shows com patrocínio das indústrias de tênis. Fiz shows com Daniela Mercury, Jorge Ben Jor, Legião Urbana, Roberto Carlos, Caetano Veloso, Marina, Kid Abelha, migramos o show da famosa festa de Barretos para a Arena onde é feito até hoje. Em 1995 parei com os shows e participei de um concurso de estilismo na Franca, ganhei o terceiro lugar. No ano seguinte participei novamente e ganhei o primeiro lugar. O prêmio foi um carro zero km. Neste evento uma grande empresa me contratou e comecei a desenvolver projetos para calçados adaptando toda a minha empresa.

Hoje nós criamos calçados para grandes marcas do Brasil no segmento infantil e adulto e para algumas internacionais também. O nosso negócio é criar, criamos desde o design do solado até o final do processo.

### Onews: Como nasceu a Bioshoes?

Há oito anos atrás tive a ideia de inserir no mercado um produto eco sustentável, visto que eu já fazia projetos como este. Havia vendido uma marca que era minha eco sustentável para o quarto maior grupo calçadista do mundo. Ali começou a história da Bioshoes.

Meu ateliê era uma mini fábrica e decidi ampliar. Naquele momento o Brasil passava por uma crise e nós sem muita experiência em gerenciamento. Uma coisa é você criar sapatos outra é gerenciar uma empresa. Sem muito capital tivemos que abortar o projeto e somente há um ano conseguimos retoma-lo com sucesso.

**Onews:** O que é exatamente a marca Bioshoes de calçados?

Bioshoes é uma marca de produtos realmente eco sustentáveis. Nós sabemos que hoje em dia muitas empresas vendem um conceito de sustentabilidade mas não entregam de verdade. A sapatilha Bioshoes é construída com couro que é sobra da indústria de bolsas e calçados do Sul do país. Do que eles jogariam fora se transforma na Bioshoes. Um couro com qualidade de exportação reaproveitado. A nossa palmilha interna é de biolátex que é um gel com patente alemã e tem a mesma densidade do calcanho do ser humano (é um gel também utilizado por podólogos), a nossa embalagem é 40% menor do que uma embalagem de sapato comum e então nós consumimos menos papelão, a linha que usamos na costura - que não é muita, é uma linha green feita com sobra de pet reciclado, o que também é uma novidade. Nós não colamos completamente a nossa sola, usamos pouquíssima cola em dois pontos específicos. A nossa sola é em therpol, somos com isso a primeira empresa no mundo a usar therpol em calçados. O therpol é uma tecnologia lançada recentemente, um pouco antes da pandemia e foi uma grande sacada da empresa brasileira Proquitec S.A. É genial! Chamamos o therpol de plástico do futuro mas não é plástico, é a borracha natural injetada a frio. Este é um produto maravilhoso e nós ficamos muito felizes quando iniciamos essa parceria. A durabilidade do therpol é incrível, extremamente superior ao PVC, ao TR e é borracha 100% renovável e reciclável.

**Onews:** Como se dá o relacionamento da Bioshoes com seus clientes na propagação do produto eco sustentável? O que é muito importante para nós é a qualidade da Bioshoes, trabalhamos de forma muito diferente. Nós tratamos individualmente as nossas clientes com muito carinho, 90% das nossas vendas é feita pelo site e pelo WhatsApp. Gostamos desse relacionamento mais aproximado. Nós não temos uma cliente sequer que tenha comprado uma única vez Bioshoes, todas repetem a compra e isso é um fenômeno para nós. Temos uma amizade com as nossas clientes onde dividimos inclusive seus dias a dias. Nossas clientes se tornam nossas amigas e ser sustentável é isso, não é só vender um produto que tem tecnologia renovável. É um conjunto, a forma como tratamos a nossa pequena equipe, nossas amigas consumidoras e os nossos fornecedores. Acordamos motivados e vamos continuar. Até quando o Eterno Soberano nos permitir faremos esses produtos e evoluiremos. Temos uma gama de projetos inovadores que ainda serão lançados sempre focados em tecnologia sustentável e conforto.



Fernando Mello, fundador da Bioshoes

"A mensagem que eu quero deixar aqui é que o Planeta Terra não aguenta ser mais maltratado. Tudo o que você puder fazer para amenizar o sofrimento do Planeta Terra, deve fazer. É o que eu tenho a pedir para você. Consumo consciente é fundamental; se você não precisa de um

produto não vejo a necessidade de compra-lo. E quando for comprar, compre um produto que respeita e cuida do meio ambiente. Desejo à todos um final de ano maravilhoso e um 2021 próspero e abençoado."

## ONEWS: COMO ESTÁ O PERÍODO DE PANDEMIA PARA BIOSHOES?

**Fernando Mello:** A pandemia foi uma coisa inesperada abalando a estrutura do mundo todo em todos os setores e aqui não foi diferente entretanto em relação às vendas, elas aumentaram visto que a bioshoes é um produto muito gostoso para ficar em casa, parecendo que você está descalça. Permanecemos com todos os cuidados com nossos colaboradores.



Alba Mello, Raul Julia de Oliveira Mello e Fernando Mello, a família na liderança da Bioshoes



THERPOL SENDO PREPARADO



COURO SENDO CORTADO



COURO SENDO COSTURADO



SOLADO SENDO PREPARADO



THERPOL SENDO COLADO NO CALÇADO



EMBALAGEM

# A QUINTA REVOLUÇÃO INDUSTRIAL CHEGOU E TEM FONTE BIORRENOVÁVEL DE MATÉRIA - PRIMA: THERPOL, O PLÁSTICO DO FUTURO

Na 4ª revolução industrial iniciada em 2011 com seu conceito ligado ao de Indústria 4.0, muito se falou sobre a Inteligência artificial, a robotização, big data, a internet das coisas. E o meio ambiente? O jornal Onews traz em primeira mão ao grande público a tecnologia que chega para mudar esse cenário. Descoberto e fabricado pela empresa brasileira Proquitec, o therpol surgiu no início de 2018 como uma oportunidade de reduzir os custos na produção de artefatos de borracha, pelo mesmo sistema de injeção utilizado na produção de peças plásticas injetadas. Por se tratar de uma Inovação Sustentável, um termoplástico à base de fonte biorrenovável de matéria-prima - a borracha natural proveniente da seringueira, e 100% reciclável, é considerado como parte da 5ª Revolução Industrial.



**NIVELADORES DE PISO**



**BUCHAS DE SUSPENSÃO DE CABINE DE CAMINHÃO**



**EMBALAGENS E TAMPAS FLIP TOP**



**CREPINAS PARA TANQUES DE FILTRAGEM DE ÁGUA**



**SOLADOS**

O therpol traz uma integração entre Meio Ambiente, Homem, Tecnologia e Máquina e já está sendo utilizado em calçados (alças de sandálias, solados, botas e sandálias de praia), no setor automobilístico (buchas de suspensão, guarnições de porta, placas antirruídos), em peças agrícolas, em Grip (emborrachamento) em canetas, aparelhos de barbear, ferramentas, artefatos de borracha em geral, modificador de plásticos, podendo ser adicionado ao PCR (plástico pós-consumo) devolvendo propriedades e reinserindo este plástico a cadeia de produção, fomentando a reciclagem e a economia circular. Por ser 100% reciclável, o therpol pode ser reintroduzido em produção por inúmeras vezes. Por ser de fonte renovável de matéria prima, melhora o ecossistema e sendo 100% reciclável reduz a produção de resíduos e o descarte.

O aumento de produtividade por meio de therpol está relacionado ao processo de fabricação. Ele é injetado como plástico, onde o ciclo de injeção é curto, há uma redução no consumo de energia, redução de gastos com descartes, porque todo o material de refugo em therpol pode ser



Alunos do Colégio Anglo em visita a Proquitec acompanhados do CEO da empresa, Sidnei Nasser

reutilizado.

A mesma peça fabricada em therpol é mais leve que os termoplásticos convencionais. "A nossa proposta é estar presente em indústrias de todos os continentes, substituindo matéria-prima de origem fóssil, não renovável, e não reciclável por therpol.

Colaborar com as marcas, agregando valor, reduzindo custos, levando às prateleiras produtos sustentáveis, incentivando a reciclagem e a logística reversa pois therpol fecha o ciclo", nos diz Simone Custodio gerente de marketing da Proquitec no Brasil.

A Proquitec lançou ainda um plastificante verde chamado Plastitec FF, a base de óleo de soja, livre de ftalatos em substituição a um plastificante usado na indústria de borracha, derivado de petróleo nocivo a saúde e ao meio ambiente. O plastificante a base de petróleo já foi banido em diversos países.

A empresa realizou um trabalho na fábrica onde passou a ser autossuficiente em água promovendo a sua reutilização.

"Conservamos uma extensa área verde em nossa planta fabril, e estamos aumentando esta área com o plantio de 420 árvores nativas, trabalhamos ao lado da comunidade em parceria com o Colégio Anglo de Vargem Grande Paulista e seus alunos de 5 a 15 anos, para a conscientização sobre sustentabilidade e o meio ambiente e também estamos com o mesmo projeto na empresa, onde as crianças e suas famílias participam", explica Simone.

A Proquitec é liderada pelo empresário Sidnei Nasser que nos contou como chegou a proprietário e CEO da empresa.

**"A Proquitec foi fundada no final de 1977 por três famílias de amigos executivos de multinacionais com vontade de expandir seus conhecimentos e aprendizados através do próprio negócio. Desde 1980 a Proquitec está em Vargem Grande Paulista, São Paulo. Seu início foi produzindo químicos aditivos para a indústria de borracha. Estou na empresa desde os meus 14 anos, começando a tra-**

**balhar no laboratório de borracha, de aplicação, passando por todos os setores da empresa incluindo produção, vendas, exportação. Desde 2008 sou o CEO da empresa. Em 2016 a parte da empresa que pertencia a nossa família Nasser permaneceu apenas sob minha propriedade. Os demais sócios também não seguiram na sociedade e hoje a Proquitec é 100% minha. Portanto estou aqui há 40 anos e esta é a minha história junto com a história da Proquitec."**

Sidnei nos deixa uma mensagem muito importante:

"O Brasil produz 400 milhões de sandálias de praia por ano porém as alças são em PVC e ele não é um produto sustentável. O therpol além de ser compatível na reciclagem com outros plásticos, é 30 % mais leve do que o PVC. Se aplicado às sandálias de praia - considerando 40 gramas por par de alças de PVC 30% mais leves, nós estamos falando em aproximadamente 5 mil toneladas a menos de plástico girando no Brasil e sendo descartados. São 5 milhões de quilos a menos. Se nós considerarmos que estes 5



Extração natural da borracha therpol

milhões de quilos também refletem no frete por causa do peso, nós estamos falando de uma economia de aproximadamente 200 carretas de frete por ano nas rodovias do Brasil. Isto equivale a uma economia de 200 toneladas de emissões de carbono no ano no Brasil apenas trocando as alças de PVC por therpol. Somente quando isso acontecer as marcas líderes de sandálias poderão dizer que são sustentáveis."

Para conscientizar o consumidor final e as indústrias, a empresa lançou a campanha no instagram - @oplasticodofuturo e marca presença no LinkedIn como Therpol Sustainable Innovation. Somente no Brasil a empresa tem 140 projetos e está em desenvolvimento em 9 países.



Sidnei W. Nasser, CEO da Proquitec

# A CASTANHA SUSTENTÁVEL BRASILEIRA DA LABRAFLORA QUE ESTÁ CONQUISTANDO - E CURANDO, O CORAÇÃO DO MUNDO

POR KÁTIA BAGNARELLI E PROFESSORA MARIA ISABEL DANTAS DE SIQUEIRA, PUC GOIÁS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS

O Cerrado, também conhecido como savana brasileira, localizado no Planalto Central, é o segundo bioma do país em área, apenas superado pela Floresta Amazônica. Apresenta rica biodiversidade com grande número de espécies vegetais, e os estudos envolvendo estas espécies é de suma importância para divulgar conhecimento sobre as características nutricionais, incentivar o consumo, o manejo sustentável e o cultivo econômico, contribuindo para a preservação deste bioma, desde que haja o aproveitamento industrial alinhado a projetos envolvendo biodiversidade para alimentação e nutrição. Uma espécie nativa do cerrado que vem se destacando como alimento é o do baru, leguminosa arbórea lenhosa, conhecida até pouco tempo para aproveitamento como madeira e a partir dos estudos em universidades, órgãos de pesquisas e organizações ambientalistas, o conhecimento do valor nutricional e funcional do baru tem chegado à população, valorizando seu potencial tecnológico e econômico. O baruzeiro apresenta intensa frutificação, cerca de 2.000 a 6.000 frutos por planta, a colheita é realizada entre setembro e outubro, época mais seca da região. Produz frutos com epicarpo fino, de aspecto macio e quebradiço, com mesocarpo espesso, farináceo e de consistência macia constituindo a polpa que envolve um endocarpo lenhoso contendo uma única semente oleaginosa comestível, denominada castanha de baru, sendo esta a parte mais valorizada e comercializada. O baru é consumido pela população local e hoje já é industrializado em pequenas empresas ou cooperativas, com perspectivas de rápido crescimento inclusive para exportação. As castanhas podem ser utilizadas em substituição a outras castanhas em preparações culinárias ou produtos industrializados como paçocas, biscoitos, barras de cereais, bolos, chocolates, aperitivos, molhos, farinhas, óleos entre outros. Existe interesse tecnológico sobre as potencialidades do baru, não só da semente, mas também da polpa e do endocarpo. A semente do baru representa 5% do rendimento do fruto inteiro e a polpa 30%, assim já são fabricados produtos alimentícios da casca e polpa de baru desidratada em forma de chips ou farinha e o endocarpo lenhoso, resíduo da industrialização, pode ser aproveitado para fabricação de carvão ou como forração de jardins.

## BARU COMO SUPER ALIMENTO SEU ASPÉCTO NUTRICIONAL

Os valores nutricionais de frutos do cerrado são informações importantes para aplicação tecnológica, avaliação do consumo e formulação de novos produtos, promovendo o consumo e consequentemente conscientização sobre a preservação de espécies economicamente aproveitáveis. Como a maioria das oleaginosas, a castanha de baru apresenta quantidades consideráveis de lipídios e proteínas, e em decorrência disso, constituem boas fontes

## DIZ A LENDA...

Segundo um empresário egípcio já em 69 a.C. o baru era um fruto cultivado no Egito trazido ao Brasil por escravos. Ele conta que a bela Cleópatra usava o óleo de baru diariamente e com isso se tornava ainda mais sedutora. Eles acreditam que foi por causa do óleo de baru que Marco Antônio se apaixonou por Cleópatra. Tentam de todas as formas cultivar o baruzeiro novamente por lá inspirando a beleza, o bem estar, a saúde e novas grandes paixões.



CLEÓPATRA COM O PERFUME DE BARU AO LADO DE MARCO ANTÔNIO

energéticas, porém o seu maior destaque são as vantagens dos compostos funcionais que incluem ácidos graxos poli-insaturados, fibras e fitoquímicos que, além da nutrição básica, trazem benefícios à saúde, à capacidade física e ao estado mental, prevenindo doenças. A castanha de baru apresenta em média de 26% de proteínas, valor maior do que o amendoim, castanha de caju e castanha do Pará, e fornece todos os aminoácidos essenciais. Além dos aminoácidos essenciais, destaca-se o conteúdo de glutamina da amêndoa de baru, aminoácido responsável pela manutenção do equilíbrio ácido-base, regulação da síntese e degradação proteica, melhora da imunidade, da absorção intestinal, indispensável para recuperação de indivíduos desnutridos, em pós-operatório e utilizado em dietas parenterais. A castanha de baru é uma ótima opção de grupos específicos, como os vegetarianos que precisam ingerir fontes proteicas de origem vegetal de melhor qualidade. Quanto aos lipídeos a porcentagem é em torno de 38%, valor abaixo do amendoim e das castanhas de caju e do Pará, sendo importante para dietas hipocalóricas. Outra vantagem nutricional da castanha de baru é que apresenta proporção de ácidos graxos essenciais que contribui para prevenção de doenças cardiovasculares.



EXTRATIVISTAS COM AS SACAS DE BARU A CAMINHO DO PROCESSAMENTO

## CARBOIDRATOS

O conteúdo de carboidratos da castanha de baru é em torno de 12%, apresentando baixo índice glicêmico, auxiliando no controle das taxas de glicemia, evitando os picos de insulina e ajudando no controle do peso.

## FIBRAS

Outro destaque da castanha do baru é o alto teor de fibra alimentar, 14%, valor que representa de 2 a 3 vezes o teor do amendoim e das castanhas brasileiras de caju e Pará. As fibras são compostos considerados funcionais por prevenirem doenças cardiovasculares, reduzem nível de colesterol sanguíneo e o risco de desenvolvimento de alguns tipos de cânceres, principalmente do intestino. A castanha de baru possui alto teor de minerais, possui mais cálcio do que o leite e mais ferro do que a carne. Uma porção de 100 gramas equivale a 59% da ingestão diária recomendada de ferro, sendo importante para combate à anemia. Também é fonte de potássio, fósforo, magnésio e zinco. É importante ressaltar o alto teor de potássio e a reduzida concentração de sódio o que pode favorecer o controle hidroeletrolítico e da pressão arterial. O zinco é um mineral que ajuda na imunidade e no controle de diversas doenças e importante para a fertilidade feminina e masculina, 100g de castanha fornecem 47% da quantidade de zinco recomendada por dia. A amêndoa de baru apresenta maiores teores de compostos fenólicos totais comparativamente ao amendoim, avelãs, castanha-do-brasil, castanha de caju, pinhões e macadâmias. O consumo de alimentos antioxidantes e ricos em fitoquímicos está relacionado à redução do risco de doenças crônicas e degenerativas como doenças cardiovasculares, hipertensão, diabetes, doenças neurodegenerativas como Alzheimer e Parkinson e alguns tipos de câncer.

## O ÓLEO DO BARU

O óleo extraído da castanha é fonte também de potente antioxidante e preventivo na formação de trombos. Os ácidos graxos da família ômega, quando consumidos nas dosagens recomendadas, são importantes na prevenção da hipertensão e na redução do colesterol total e LDL (colesterol ruim), regularizam os níveis de glicose no sangue, reduzem a gordura abdominal e a incidência de câncer, além de ajudarem na cicatrização e na diminuição da queda de cabelo.

# OS EMPRESÁRIOS BRASILEIROS QUE SÃO OS PIONEIROS NO EXTRATIVISMO, COLETA, PROCESSAMENTO E EXPORTAÇÃO DO BARU SUSTENTÁVEL PARA O MUNDO TODO

O consumo global de castanhas e frutas secas tem crescido 6% ao ano de acordo com INC (International Nut and Dried Fruit Council) e o Brasil participa desse mercado principalmente com as castanhas do Pará e de caju das regiões norte e nordeste respectivamente. Recentemente, o Centro-Oeste passou a colaborar neste portfólio com a **castanha de baru**. Segundo o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) da USP, o agronegócio brasileiro poderá aumentar a exportação com estes produtos e expandir o superávit comercial. Estados Unidos, Canadá e alguns países Europeus, já conhecem a castanha de baru graças ao trabalho de três empresários brasileiros e estes países ao lado deles têm ajudado na divulgação das qualidades do baru em termos de sabor, valor nutricional e funcional. A Associação Brasileira de Nozes, Castanhas e Frutas Secas (ABNC/nuts), tem uma previsão de fechar 2020, com negócios na ordem de US\$ 137 milhões, sendo fundamental a partir daqui uma política pública articulada, com crédito aos produtores, redução de impostos, pesquisas que divulguem as potencialidades das castanhas agregando valor a estes produtos e aumentando o interesse dos agricultores pelo seu cultivo. Do ponto de vista econômico a castanha do baru, como as castanha do Pará e de caju tem alto valor agregado, é comercializada no varejo em média a R\$80,00.

O extrativismo do baru promove a geração de renda para agricultores familiares extrativistas ajudando a fixar as famílias no campo, contribuindo de maneira direta na conservação do cerrado. Os empresários Edson, Wesley e Ricardo atuam diretamente em um dos grandes desafios do aproveitamento da castanha do baru que é a sua retirada do fruto, pois exige a quebra do endocarpo altamente resistente, o que vem sendo minimizado pela mecanização através de pesquisas e desenvolvimento de equipamentos que aumentam consideravelmente a produtividade da Labraflora, indústria liderada por eles que tem atuação no processo sustentável e economicamente circular do baru no Brasil finalizando na comercialização interna e na exportação para inúmeros países do mundo. A cadeia produtiva do baru começa com os extrativistas que coletam o fruto e comercializam através de cooperativas e associações ou diretamente nas indústrias. Possui a particularidade de ser uma atividade complementar na renda das famílias, pois a produção do baru é sazonal e cíclica.

Para chegar ao mercado consumidor interno ou externo a Labraflora deve seguir normas de produção de alimentos seguros sendo as BPF- Boas Práticas de Fabricação, uma exigência legal e pré requisito para o sistemas APPCC-Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e ISO22000, normas que objetivam a produção de alimentos com qualidade e segurança, necessárias principalmente para exportação. Para crescimento da industrialização, a produção do baru pela Labraflora não é abordada somente sob a perspectiva do extrativismo, os empresários incentivam o plantio racional para recuperação do cerrado e em sistemas de produção como a integração lavoura-pecuária-floresta (ILPF), que vem sendo adotada gradativamente no Brasil.



COM UM OLHAR PARA O FUTURO OS EMPRESÁRIOS EDSON E WESLEY ENTRE A ÁRVORE DO BABAÇU

## HISTÓRIAS VENCEDORAS QUE INSPIRAM

### Edson Cunha,

é brasileiro, nascido em Jussara no estado de Goiás. De um humor irreverente, abriga dentro de si um respeito e uma admiração pelo cerrado brasileiro, pelo baru e pelo babaçu que estão transformando um negócio rentável em estilo de vida para a população local e para si mesmo e seus sócios.

"Eu sou de família de imigrantes de Minas Gerais que vieram para cá, para o coração do Cerrado brasileiro nos anos 50. Meus avós vieram naquela época de pau de arara, eles vendiam pequenos sítios em Minas e compravam fazendas grandes aqui no centro. Naquela época também tinham um incentivo do governo federal para estimular o plantio de arroz e o plantio de grãos e de certa forma colonizar essa parte do Cerrado que é o Vale do Araguaia. Eu conheço todo o cerrado brasileiro e aqui é minha paixão, aqui é onde eu vivo, aqui é onde eu nasci. Experimentar e conhecer o baru é reconhecer o poder que existe nessa castanha e toda a sua cadeia sócio produtiva, o poder de unir as pessoas, o poder de separar as pessoas, o poder de curar pessoas, o poder de transformar as pessoas. Descobrir isso é fantástico! Fui estudar o baru, mergulhei em tudo incluindo artigos científicos, descobri através desse estudo a superioridade do baru em todas as suas formas possíveis de consumo. E agora somos os responsáveis neste pioneirismo do extrativismo à comercialização do baru de forma certificada e sustentável, conservando e enaltecendo o cerrado brasileiro."

### Ricardo Pavan,

é brasileiro, um executivo naturalista com talento comercial nato e uma vasta experiência em importação e exportação. Atua desde 2011 no setor de produtos naturais e orgânicos. Gestor atual na sociedade ao lado de Edson e Wesley, comanda a LabraFlora na sede de Los Angeles/EUA comercializando os produtos para todo o mundo. Ricardo também é responsável pelo relacionamento com investidores internacionais.

"Em 2015 eu já havia ouvido falar da castanha do baru e estava a fim de explorar essa história. Fiz uma viagem para a Chapada dos Veadeiros e lá comi muito Baru, eu, minha mulher e meu filho. Levamos na caçamba do carro 40 cocos, compramos baru no caminho e ficamos comendo o dia inteiro baru com água de coco enquanto visitávamos as cachoeiras. Não parávamos para almoçar para aproveitar o dia. Um sabor delicioso que fez a gente ficar muito bem. Pensei: ' Nossa, esse produto é incrível, e nem mesmo o Brasil conhece. Vou levar este produto para os Estados Unidos'. Fiz uma parceria com o fornecedor local, e no final do ano de 2015 e começo de 2016 a Labra, minha empresa na época, marcava presença na Expo West, a feira da Califórnia, junto com a Organix Brasil, oferecendo a castanha como super alimento. Conheci Wesley e Edson e planejamos naquela época o que hoje estamos concretizando em sociedade, a LabraFlora, união da Labra com a Flora do Cerrado."

### Wesley Machado,

é brasileiro, nascido em Jussara na região de Terra Branca. Um empresário que conhece bem o extrativismo do baru e o reflorestamento do baruzeiro, com uma missão pessoal de recuperar o que o próprio pai desmatou como tradição local.

"Meu avô tinha uma terra em Jussara onde moramos por muito tempo na fazenda. Meu pai trabalhava com desmatamento montando currais e casas, formando fazendas e vendendo madeira. Na época ele andou derrubando muitas árvores de baru e hoje nós fazemos exatamente o contrário, fazemos o plantio e a preservação do baruzeiro. Conheci o Edson numa pescaria na região e conversando sobre um momento da minha vida em que o baru pelas mãos de minha avó numa receita caseira curou uma bronquite forte que adquiri na infância, ele me fez uma proposta de nos unirmos para trabalhar com baru. Eu conhecia a região todinha e aceitei a proposta. Ninguém na cidade acreditava no baru e nos viam como loucos. Começamos então a Flora do Cerrado que hoje se uniu a Labra do Ricardo, se tornando a LabraFlora, com um potencial enorme na cadeia circular sustentável do baru, incluindo o nosso grande trabalho com o reflorestamento."



EDSON CUNHA, DURANTE COLHEITA DO BARU



RICARDO PAVAN MOSTRA O FRUTO BARU E A ÁRVORE BARUZEIRO



O EMPRESÁRIO WESLEY DURANTE COLHEITA DO BARU

## OS PRODUTOS DO BARU LABRAFLORA



O fruto baru pode ser comercializado in natura ou beneficiado de maneira manual e artesanal pela extração da castanha, agregando ainda mais valor. Na indústria o fruto in natura é beneficiado e as castanhas comercializadas in natura ou torradas, embaladas e rotuladas. Outros produtos industrializados que utilizam a castanha do baru Labraflora como matéria-prima, que já estão no mercado, são a farinha de baru, o óleo de baru e produtos formulados como molhos, licores, a cachaça do baru, pães, barras de cereais, pastas de baru com cacau e outros ingredientes. Da polpa podem ser encontrados farinhas e chips além de produtos formulados utilizando estes como ingredientes.



O destilado do baru, criação exclusiva da Labraflora já é um sucesso no Brasil e no exterior.

## O REFLORESTAMENTO DO BARUZEIRO PELAS MÃOS DA LABRAFLORA

Com a disseminação do conhecimento e conquista de novos mercados pela Labraflora dentro e fora do país, o corte do baru tem sido reduzido e o seu plantio vem aumentando em função do apelo socioambiental e da importância econômica que começa a representar para a região, similar ao açaí na região norte. Espera-se que em poucos anos ocorra um movimento inverso ao de destruição do cerrado, o que já foi iniciado pelos empresários, em manutenção e replantio desta espécie.



REFLORESTAMENTO DO BARUZEIRO PELOS EMPRESÁRIOS PEDRO, EDSON, WESLEY E RICARDO PAVAN, RESPECTIVAMENTE.

## RECEITA ESPECIAL PARA A CEIA DE NATAL - A FAMOSA TORTA DE CHOCO BARU DE REGINA PAVAN

★ TORTA CHOCO BARU ★

### BASE DA TORTA

1/3 xíc. castanha baru torrada c/pele  
1/3 xíc. castanha baru torrada s/pele  
12 tâmaras medjoul sem caroço  
1 colh. sopa cacau em pó  
1/2 colh. sopa de óleo de babaçu  
1 pitada de flor de sal

### PREPARO

Coloque as castanhas de baru no processador e bata por 1 min., isso facilitará que elas se quebrem. Acrescente as tâmaras e processe até que comece a obter uma farofa grossa. Acrescente o cacau e processe no modo pulsar até que ele se misture. Acrescente o óleo de babaçu e o sal e processe até formar uma bola. Transfira a massa para uma forma de torta crespada com fundo removível (25 cm x 3 cm) e com as mãos pressione a massa no fundo e lateral da forma até que fique com a mesma espessura no fundo e borda. Se quiser, utilize um copo pequeno para te ajudar a nivelar a massa. Faça alguns furos com um garfo por toda a massa, inclusive na borda. Use-a sem assar (Raw) ou a leve ao forno 180° C por 10min., ficará mais crocante, lembrando de aguardar para que ela esfrie para colocar o recheio.

### CREME DE LEITE DE BARU

2 xíc. chá de baru com pele  
250ml de água

### PREPARO

Deixe as castanhas de baru de molho em água por 6h. Descarte a água e coloque-o novamente de molho em água fervente por 3min. Isso facilitará que você retire a pele. Lave as castanhas de baru e as processe com a água até obter um creme aveludado. Lembre-se de parar o processo e limpar as bordas do processador. Peneire o creme e reserve.

\*Obs: você pode congelar esse creme, caso renda mais que a quantidade necessária para a torta.

### GANACHE DE BARU

300gr chocolate vegano 70% cacau (ou de sua preferência ralado)  
300gr creme de leite de baru  
1 e 1/2 colh. sopa de óleo de babaçu  
1/4 colh. chá de destilado de baru ou extrato de cumaru (opcional)

### PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria. Retire do fogo e mecha até atingir a temperatura ambiente. Adicione o creme de leite de baru e misture bem.

Acrescente o óleo de babaçu e misture bem.

Acrescente o extrato de cumaru ou o destilado de baru.

Prove e acrescente mais extrato, se desejar.

Recheie a torta e leve à geladeira por no mínimo 2h antes de servir.

\*Obs: Você pode preparar o ganache com antecedência e armazená-lo na geladeira por até 7 dias ou armazenar no freezer por até 3 meses; lembrando que será necessário acrescentar um pouco mais de leite vegetal para que a sua consistência retorne.

### CALDA DE CHOCOLATE

1 xíc. chá chocolate vegano picado  
1 xíc. chá água  
1/2 xíc. chá polpa de baru (ou açúcar de maçã)  
1/4 xíc. chá cacau em pó

### PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela antiaderente e leve ao fogo mexendo até obter uma calda no ponto de brigadeiro mole. Transfira a calda para um vidro hermético e armazene na geladeira por até 15 dias. Ela ficará consistente.

Então leve ao micro de 30 segundos a 1 min.

### EXTRATO DE CUMARU (Tonka) - a baunilha brasileira

250ml de destilado de baru  
5 favas de cumaru transfiradas para um frasco de vidro de 300ml. Guarde em local fresco e escuro por no mínimo 7 dias antes de utilizá-lo. Lembrando que quanto mais tempo maturando, mais acentuado será o seu sabor. Também lembre-se de agitar o vidro antes de incluí-lo em suas receitas.

### MONTAGEM DA TORTA

Retire a torta da geladeira e a transfira para a travessa em que servirá. Coloque água fervente numa vasilha e com uma espátula, alise o ganache para obter uma superfície lisa. Aqueça a quantidade de calda suficiente para cobrir a torta e a espalhe criando ondas.



REGINA PAVAN



INGREDIENTES DO BARU



TORTA CHOCO BARU - FINALIZADA

Decore à gosto com frutas silvestres orgânicas (morango, mirtilos, framboesa, amora, physalis) e castanhas de baru. Você também pode decorar com nibs de cacau e polvilhar com alfarroba em pó.

instagramn @regina.maria.pavan



## A BIOFILIA NA ARQUITETURA, EM BUSCA DE CONEXÃO

Documentário traz reflexão sobre a conexão do ser humano com a natureza. A produção "Biofilia – Em busca da conexão" trata da integração das cidades com o meio ambiente e a inclusão de elementos naturais nos projetos arquitetônicos. A vida nas cidades afastou as pessoas da natureza. O contato com vegetação e animais ficou restrito a poucas áreas verdes, como parques e praças. Esta ausência da natureza faz falta para o ser humano, que fica mais suscetível à depressão e ao stress. Visando recuperar esta proximidade com a natureza, arquitetos e designers vêm buscando incorporar o natural em seus projetos, no conceito chamado Biofilia, do grego, "amor pela vida".

Com direção e roteiro do cineasta Jean Bergerot, especializado na produção de documentário de arquitetura, arte e design da produtora LabDesign.TV, o filme está no canal do YouTube LabDesign. Esta é a chance de ver em casa e com alta resolução a produção, aproveitando o momento de isolamento. O filme contou com a participação de nomes de destaque. Entre eles, o designer gráfico conhecido internacionalmente Hans Donner, o renomado fotógrafo de natureza Araquém Alcântara, o psicanalista, professor da USP e vencedor do Prêmio Jabuti Christian Dunker, o designer de mobiliário especializado na construção de peças a partir da madeira de árvores caídas Hugo França, entre outros.

O filme foi realizado com o apoio do escritório de arquitetura, design e engenharia **IT'S Informov**.

A produção pode ser usada em aulas e palestras sobre o meio ambiente, já que analisa a relação do homem com a natureza. Além disso, o documentário deseja gerar nos ambientes corporativos uma reflexão sobre a necessidade de trazer o natural para o dia a dia das pessoas, para os locais de trabalho e residências. A Biofilia contribui para o aumento do bem estar e do conforto dos colaboradores das empresas, tornando-os mais produtivos e criativos, gerando espaços mais abertos à integração e ao relaxamento. O cineasta acredita que o documentário também é importante para esclarecer a diferença entre Biofilia e arquitetura sustentável, dois conceitos diversos que muitas vezes são confundidos. A arquitetura sustentável utiliza materiais de origem sustentável e não necessariamente destaca a presença de natureza nos projetos. O filme busca mostrar a relevância do conceito, trazendo gráficos e informações de fontes críveis, como a OMS. Jean acredita que a Biofilia veio para ficar e não é apenas um modismo. "Mostramos que ela é super eficaz, não é só uma questão de tendência, mas é muito mais uma saída irreversível".



BIA RAFAELLI CASACCIA  
ESPECIALISTA EM ARQUITETURA SUSTENTÁVEL  
ATRAVÉS DO DESIGN BIOPÍCIO



HANS DONNER  
DESIGNER



VERA PLACIDO  
PROFESSORA DE ARQUITETURA  
E DESIGN



HUGO FRANÇA  
DESIGNER



BRUNO WATANABE  
DESIGNER



ARAQUÉM ALCÂNTARA  
FOTÓGRAFO DE NATUREZA



EDUARDO CABRAL  
DESIGNER DE MOBILIÁRIO



BENEDITO ABBUD  
ARQUITETO



CHRISTIAN DUNKER  
DESIGNER DE MOBILIÁRIO



O cineasta Jean Bergerot

### Ficha Técnica

Documentário "Biofilia – Em busca da conexão"

Direção: Jean Bergerot

Argumento e pesquisa: Jean Bergerot e Luiza Karam

Cinegrafistas: Agamenon Mariz e Maria Verçosa

Produção: Maria Verçosa

Edição e finalização: Wesley Azevedo

Trilha sonora: Julio Queiroz

## ONEWS INDICA O FILME: "O COMEÇO DA VIDA 2, LÁ FORA"



A infância é um estado que nos torna capazes de reinventar a natureza.

Filmado entre 2018 e 2020, 'O Começo da Vida 2: Lá Fora' ilumina os benefícios da natureza no desenvolvimento humano e apresenta um epílogo com crianças de diferentes culturas refletindo sobre o momento de isolamento social e sua relação com o meio ambiente. "Ao longo da pesquisa, filmagem e edição do documentário tive a oportunidade de ir aprofundando meu olhar em relação ao brincar livre da criança na natureza. A soma dessa observação aos conteúdos científicos e empíricos trazidos pelos fundadores de projetos e pesquisadores é o que constitui esse filme. Reunir essas duas compreensões mudou de forma definitiva minha percepção sobre o entorno. Sobre como tratamos as crianças e a natureza ao redor de nós. E de como precisamos urgentemente reinventar essas relações", contou a diretora do filme, Renata Terra. Lançado globalmente, o filme chega a 190 países por meio da Netflix e foi idealizado e produzido pela Maria Farinha Filmes com direção de Renata Terra.

O projeto tem patrocínio do Instituto Alana e da Fundação Grupo Boticário de Proteção à Natureza, e apoio Institucional do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), Fundação Maria Cecília Souto Vidigal, Fundação Bernard van Leer, Programa Criança e Natureza, Children & Nature Network - C&NN, FEMSA Foundation e United Way.

# O PIONEIRISMO E O LEGADO SUSTENTÁVEL DA GRANDE INDÚSTRIA

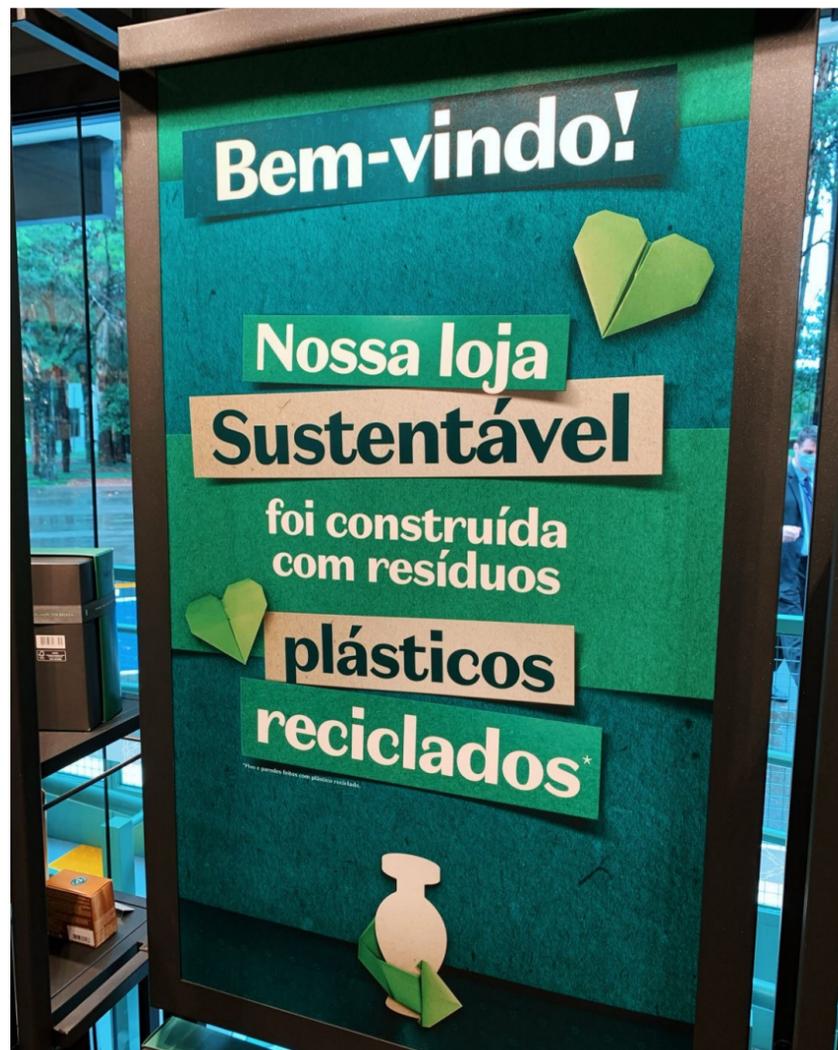
## BRASILEIRA DE COSMÉTICOS, O BOTICÁRIO AGORA É ORGÂNICO

O Brasil tem o quarto maior mercado de beleza e cuidados pessoais do mundo, atrás apenas de EUA, China e Japão. O mercado da beleza continua sendo um espaço para os gigantes da indústria. Marcas menores que se posicionam de acordo com nichos de consumidores ocupam aos poucos os espaços viabilizados pelo mercado digital. Para os próximos cinco anos, o provedor de pesquisa Euromonitor International prevê três principais tendências globais para o mercado de beleza e cuidados pessoais: engajamento digital, posicionamentos éticos e **produtos orgânicos e naturais**.

Inteligência artificial, realidade virtual e aplicativos de beleza são uma realidade no segmento e as experiências sensoriais do consumidor com as marcas garantem ainda a fidelidade emocional, tão almejada. Pensar e fabricar beleza passou a ser sinônimo de saúde. Saúde humana e principalmente da natureza.

Com um Legado de 30 anos na sustentabilidade, o Grupo Boticário através da Fundação Boticário atua no Brasil aproximando a natureza das pessoas. O Grupo sabe que soluções criativas e inovadoras podem ser embaçadas em ativos da natureza para resolver problemas do cotidiano. A causa ambiental está mais próxima do que se imagina quando falamos de educação, tecnologia ou empreendedorismo. O Grupo Boticário acredita que a proteção do meio ambiente e da biodiversidade é a base para o desenvolvimento econômico do país e para a saúde e o bem-estar da população. “A proteção da natureza é um compromisso que assumimos em 1990 e que nos energiza a cada dia. Uma causa nobre que merece, não apenas a atenção de todos, mas a ação de cada um”, afirma a diretora executiva da Fundação Grupo Boticário, Malu Nunes.

“O trabalho que desenvolvemos até aqui é fruto de inúmeras parcerias que construímos com diversas instituições científicas, atores da sociedade civil organizada, poder público, iniciativa privada e especialistas voluntários”, completa. Através destas raízes profundas O Boticário, uma das marcas do Grupo escolheu o período de pandemia de covid19 para comunicar inovação e pioneirismo através de produto. “Após um rigoroso processo de certificação, O Boticário é a primeira grande empresa de cosméticos brasileira autorizada a produzir uma linha de produtos orgânicos certificados pela Ecocert/Cosmos. A nova linha da família Nativa SPA traz fórmulas com ingredientes naturais, cuidadosamente selecionados da agricultura orgânica e livres de componentes químicos agressivos. Para nós, é o primeiro passo e início de um grande movimento, tanto a certificação Ecocert, quanto o lançamento da nossa primeira linha de orgânicos. Nosso principal objetivo não é apenas conversar com quem já está inserido no universo de orgânicos, mas fazer com que o consumidor do O Boticário entenda sobre a importância da agricultura orgânica e os benefícios que esses produtos trazem para a pele e cabelos. Todo o projeto, pioneiro no Brasil, foi um grande desafio, uma vez que a certificadora exige a utilização de ingredientes



ACIMA HALL DA LOJA SUSTENTÁVEL INTERAGE E TRANSFERE CONHECIMENTO NA COMUNICAÇÃO COM O CONSUMIDOR, ABAIXO CONCEITO DE BIOFILIA PRESENTE NO INTERIOR DA LOJA LAB E OS PRODUTOS ORGÂNICOS EXPOSTOS COMO NOVIDADE

naturais e orgânicos, limitando a paleta de matérias-primas do perfumista. Além da fragrância ser 100% natural e com matérias-primas orgânicas, a linha também conta com um diferencial olfativo. Nossa intenção era não entregar uma fragrância predominantemente verde como é praticado no mercado, e sim uma experiência olfativa nível O Boticário”, afirma Vanessa Machado, gerente de Cuidados do O Boticário.



Além da certificação orgânica, a empresa cumpre outras agendas sustentáveis, como não realizar testes em animais há mais de 20 anos. O Boticário tem o selo Beauty Without Bunnies da certificadora People for the Ethical Treatment of Animals (PETA), reconhecida organização de direitos dos animais. Em 2019, a marca conquistou também a aprovação pelo programa Leaping Bunny, que estabelece padrões cruelty free superiores aos exigidos pela legislação.



Em pleno Parque Ibirapuera em São Paulo a loja foi construída completamente em plástico reciclável



## A QUERIDA LOJA O BOTICÁRIO LAB EM PINHEIROS, SÃO PAULO

"A unidade foi criada a partir de tendências contemporâneas do varejo físico, e privilegia a experiência do consumidor com serviços e produtos exclusivos. Boticário elegeu Pinheiros, bairro da capital paulista, que reúne o tradicional e o novo de um jeito único e charmoso, que consegue ser, ao mesmo tempo, um celeiro de tendências e ainda ser convidativo e acolhedor. Um projeto dessa importância e tamanho é sempre muito desafiador, mas, olhando o resultado e o feedback dos nossos consumidores, nos desperta essa sensação de dever 'quase' cumprido. Digo quase, porque o trabalho para levar o melhor aos nossos clientes nunca termina. Foram 14 meses do planejamento até a execução e hoje temos esse espaço que é muito mais que uma loja, é um local acolhedor de compras e experiências em todas as nossas categorias. Em especial a categoria de perfumaria, que nessa loja tem duas novas experiências: Scent Finder e Scent Lab. Nesta última, é possível experimentar a construção de uma fragrância totalmente personalizada a partir de uma nova marca de perfumaria, Privée", explica Mirele Martinez, gerente de marketing de canais. Ela ainda deixa uma mensagem aos brasileiros:

*"Esperamos que todos estejam bem, em segurança e cuidando uns dos outros nesse momento tão delicado. Sabemos que é um momento desafiador que estamos vivendo e isso pode ter afetado, de alguma forma, a rotina, os relacionamentos, sem falar nas transformações e novas descobertas. Esperamos que seja um Natal de acolhimento, amor, saúde e paz à todos. Que estejamos juntos para enfrentar tudo isso! Sabemos que não é fácil, mas precisamos ser fortes e estar sempre nos reinventando diante desses novos desafios, buscando driblar as dificuldades e sem perder esperança de que isso vai passar."*

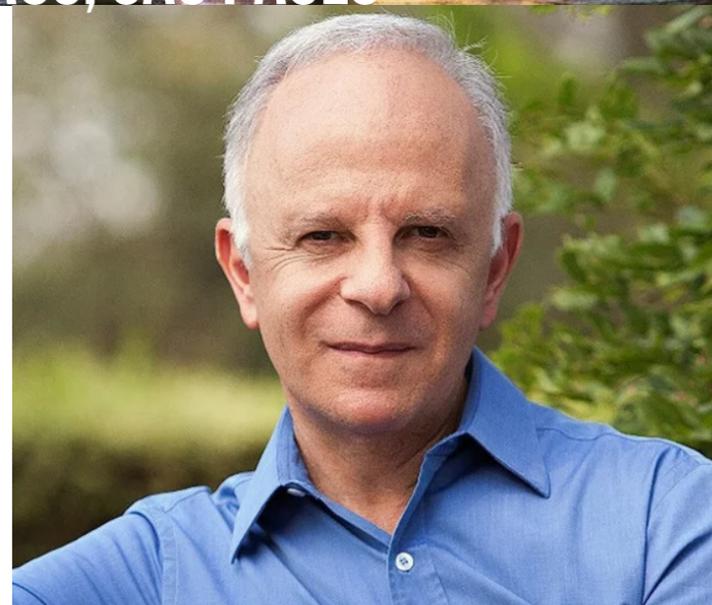
### O DESAFIO DE FORMULAÇÃO DE UMA LINHA DE ORGÂNICOS por André Farber, vice presidente de vendas do Grupo Boticário

"Lançar uma linha de produtos orgânicos certificados exigiu muita dedicação do nosso time. Um cosmético orgânico certificado segue um padrão exigente de formulação. Os ingredientes devem ser naturais, orgânicos e toda a sua cadeia de produção precisa passar por um processo controlado, desde o plantio à colheita. Além de um mapeamento de matérias-primas certificadas já utilizadas por nós, foram introduzidos aproximadamente 27 novos elementos. A quinoa, por exemplo, é um ingrediente altamente nutritivo que já está presente nos produtos da marca, mas ganhou uma versão orgânica e certificada para a linha. Outro ingrediente especial é o hidrolato de laranja, que foi criado em parceria com uma indústria alimentícia para evitar desperdício e atender a pilares de sustentabilidade. O processo é 100% ecológico, utilizando a água restante da produção de sucos concentrados em um sistema fechado, ou seja, vedado de riscos de contaminação e sem uso de qualquer solvente.

Todo o esforço viabilizou uma linha orgânica certificada, tornando o Boticário a primeira grande indústria de cosméticos do país a ter produtos com essas características. Sabemos que é um pequeno passo, mas importante para toda a cadeia produtiva e mercado de beleza. Em um projeto de desenvolvimento de produtos convencionais, temos etapas e prazos pré estabelecidos e maduros. No projeto da nossa nova linha de produtos orgânicos certificados, tudo era desconhecido. Para nos ajudar com esse desenvolvimento, a nova linha nasceu certificada pela Ecocert – organismo de inspeção e certificação fundado na França. A certificação foi feita em duas etapas rigorosas: a rastreabilidade dos insumos e a auditoria da fábrica para verificar os processos de fabricação da linha - desde o recebimento de sua matéria-prima, até a expedição do produto envasado. Inúmeras reuniões técnicas foram realizadas para o entendimento da norma e realização das adequações necessárias nas duas plantas fabris do Grupo Boticário. Por exemplo, para a fabricação dos produtos certificados orgânicos, a planta localizada em São José dos Pinhais/PR, passou por uma reformulação e adaptação de suas etapas de produção. Hoje podemos dizer que somos a primeira grande empresa de cosméticos brasileira a receber certificação Ecocert para produção de produtos orgânicos certificados Cosmos e



Os colaboradores Wellington Alves, Breno Farias, Abdrahmane e Renata Domenicis, gerente da loja sustentável no Ibirapuera. Eles representam a satisfação e a realização profissional de fazerem parte do momento histórico de O Boticário

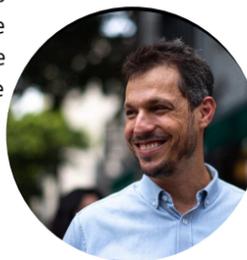


O VISIONÁRIO EMPREENDEDOR QUE FUNDOU O GRUPO BOTICÁRIO NO BRASIL E CONQUISTOU O MUNDO CUIDANDO DA NATUREZA E PRODUZINDO SAÚDE COM BELEZA. MIGUEL KRIGSNER

estamos muito felizes por compartilhar essa novidade que chega em todos os nossos canais de venda a partir de outubro.

### A FRAGRÂNCIA

Criar um olfativo para Nativa Spa é sempre uma inspiração, pois fragrâncias com personalidade e performance fazem parte do DNA da marca. Trazer isso para o cenário de produtos orgânicos torna o processo ainda mais complexo. A limitação de ingredientes e a necessidade de certificação tornam a tarefa de construir um olfativo cheio de facetas ainda mais estimulante. Fragrâncias são misturas de ingredientes naturais e sintéticos. No caso dessa linha, foi necessário desenvolver uma fragrância 100% natural, em que existe uma limitação na paleta de matérias-primas dos perfumistas, que vai afunilando ainda mais quando se trata de ingredientes orgânicos. A Givaudan topou o desafio e desenvolveu uma fragrância 100% natural, chegando em um resultado que mantém a assinatura da marca. Após realizar 60 avaliações olfativas, conquistamos uma fragrância com personalidade, performance, qualidade e olfativo surpreendente em um mercado que costuma trabalhar com nuances mais simples. E foi assim que chegou a nova linha Nativa Spa orgânicos!"



André Farber, VP de vendas do Grupo

Para o trabalho da fundação acesse [www.fundacaogrupoboticario.org.br](http://www.fundacaogrupoboticario.org.br)  
Colaboraram: Estela Midori Matsumoto, Eloyd Augusto, Bruna Bonafé e Giovana - Agência PROS, Thais - Agência Soko



# VISITAMOS O LAR DE LUCIANO PAVAROTTI E ENZO FERRARI EM BUSCA DO MELHOR ACETO ORGÂNICO DA ITÁLIA, A NOSSA VIAGEM À MÓDENA

Antiga capital do famoso Hotel Estense, da Sinagoga, de seus Museus, do seu centro ... terra do motor, de Ferrari a Maserati. O lugar em que o tenor Luciano Pavarotti chamou de lar desde o 12 de outubro de 1935, quando nasceu.

A Modena com os belos e importantes centros como Carpi, Sassuolo, Mirandola, Vignola e sua fortaleza, Nonantola, a abadia medieval, os castelos, os parques naturais como os de Roccamalatina e os altos Apeninos, os spas de Salvarola e os molhos de Nirano, é uma bela comuna para descobrir e desfrutar em qualquer época do ano.

História, cultura, gastronomia orgânica, natureza, pessoas e costumes em um território cheio de sugestões, lendas e tipicidade. Esta é a província de Modena...



A BELA ARQUITETURA E A FEIRA LIVRE DA CIDADE DE MODENA NA ITALIA

Percorrendo Modena é possível visitar a casa de Luciano Pavarotti, construção que ele mesmo projetou para entreter amigos, ensinar jovens cantores e aproveitar a vida familiar. É possível conhecer sua coleção privada de lembranças, figurinos e prêmios reunidos ao longo de sua imensa carreira. Uma forma que a cidade encontrou para celebrar o legado artístico e filantrópico do "homem que movimentou milhões". Ele certamente foi feliz ali porque esta casa marcou momentos importantes de seus últimos anos e além disso, sua memória imperecível vai para sempre marcar suas raízes na terra da Emília, que ele tanto amava.



CASA ONDE VIVEU PAVAROTTI, HOJE MUSEU PESSOAL DA FAMÍLIA, ABERTO AO PÚBLICO



PINTURA NA CATEDRAL DE MODENA

## ENCONTRAMOS EM MODENA O ACETO ORGÂNICO MAIS SABOROSO DA ITÁLIA

Desde o século XVII, a família Giusti vem fazendo a curadoria de seu Vinagre Balsâmico, passando uma receita que se traduz em complexas harmonias de sabor e excelentes produtos apreciados em todo o mundo. A obtenção de um bom vinagre balsâmico depende da competência, experiência e sensibilidade do produtor e do longo tempo de maturação e envelhecimento. Orgulhosa de um know-how refinado em mais de 400 anos de história, Acetaia Giusti combina o respeito pela tradição com uma filosofia de produção moderna e sustentável, que potencializa as pessoas e o território em que atua. A qualidade do Vinagre Balsâmico Giusti conquistou o Rei da Itália Vittorio Emanuele III, que decidiu nomear os justos "Fornecedores da Verdadeira Casa do Saboia", concedendo em 1929 o alto privilégio de exibir o seu brasão de armas. Por seu valor histórico, o brasão real ainda está na embalagem do Vinagre Balsâmico de Giusti.

Entre os séculos XIX e XX, os Vinagres Balsâmicos Giusti se tornaram conhecidos no mundo e são unanimemente bem sucedidos entre o público europeu. Apresentados nas várias Exposições Internacionais da Belle Epoque graças à iniciativa de Giuseppe e depois dele de Pietro Giusti, os Vinagres Balsâmicos de 30, 50 e até 100 anos que constituem o orgulho da produção Giusti ganham inúmeras medalhas de prestígio, das quais 14 são ouros.

### VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA IGP

Os Vinagres Balsâmicos da Fazenda Giusti são feitos apenas com o imperdível vinho da agricultura orgânica, cuidadosa e sustentável. A produção ocorre com o tradicional cozimento lento e posterior mistura com armazenagem dos vinagres de vinho em barris de madeira e tamanhos diferentes. Nestes barris ocorre o envelhecimento lento e longo que sempre distinguiu o estilo da Acetaia Giusti.

### ACETAS DA MAÇÃ

Os vinagres de maçã da Fazenda Agrícola Giusti são o resultado de pesquisas sobre este produto que é nobre. Partindo apenas de maçãs italianas, a partir do cultivo orgânico, é realizado um processo lento e natural de fermentação. Os produtos não passam por pasteurização, mantendo intactas as propriedades de sabor e nutrição. Vinagre de cidra de maçã, além de um excelente tempero, é um alimento de depuração bem conhecido. Em se tratando de produtos não filtrados continua a ser a "mãe", ou seja, a colônia bacteriana deixada em suspensão e responsável pela fermentação acética.

### PREPARAÇÕES DOCES E AZEDAS DE FRUTAS E VINAGRE

Os preparos doces e azedos da Fazenda Agrícola Giusti são condimentos delicados obtidos pela mistura dos melhores sucos de frutas frescas do cultivo orgânico, selecionados nas áreas de produção mais adequadas e colhidos em pleno amadurecimento.

Ideal para temperar alimentos crus, marinar e cozinhar. Usado na gastronomia como esmalte e para caramelizar. Também é excelente na mistura de bebidas frescas e refrescantes ou como ingrediente para misturar coquetéis alcoólicos.





À ESQUERDA O MESTRE ACETIER NO PREPARO DO BALSÂMICO E À DIREITA, A FAMÍLIA GIUSTI NA LIDERANÇA ATUAL DA FAZENDA

É na madeira de barris antigos onde o vinagre envelhece que o segredo do balsâmico sempre foi escondido. A Acetaia Giusti abriga orgulhosamente em seus andares a maior coleção de barris históricos: 600 barris de 1700 e 1800 ainda em operação. Quanto mais velho o barril, melhor o produto que você vai experimentar, uma vez que isso vai liberar cada vez mais as essências de madeira e os aromas balsâmicos que ficaram lá ao longo dos anos. Precisamente a grande complexidade dos sistemas de maturação e envelhecimento, geridos em baterias compostas por barris de diferentes tamanhos e madeiras, é um dos elementos-chave que determinam a qualidade do produto final, juntamente com a escolha cuidadosa da matéria-prima, uvas principalmente de videiras nativas como trebbiano ou lambrusco, e o sistema utilizado para sua lentidão de cozimento, além de outros segredos da Fazenda.

Qualidade das uvas, sistemas de cozimento, relevos e vigas, tempos longos ou muito longos de envelhecimento: estes são os fatores que um grande acetier orgânico deve ser capaz de gerenciar para obter um resultado ideal. Mestre de uma arte antiga, é aquele que constantemente verifica a qualidade do vinagre produzido, levando em conta os parâmetros mais marcantes como a cor marrom escura, carregada e brilhante, o cheiro intenso, que esconde aromas de uvas e indícios de madeiras preciosas, o agro resultante da lenta acetificação, e a complexidade dos aromas derivados das passagens nos barris de diferentes madeiras que compõem a bateria. É sempre o Mestre Acetier que acompanha a evolução do balsâmico durante sua estadia nos barris, cuidando de relevos e vigas de um frasco para outro. Uma arte familiar, preservada por gerações, que sela a qualidade e o sabor dos alimentos capazes de desafiar o tempo.

**A FAMÍLIA DE UMA HISTÓRIA ANTIGA TRANSMITIDA DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO.**

Representada hoje por Claudio e Francesca, que juntamente com Luciano lideram a empresa, a história da família Giusti está indissociável ligada ao seu território. Ali durante séculos a produção de Balsâmico teve um caráter requintadamente privado, dentro da família, que o alocou não apenas para o consumo pessoal, mas também para os dons mais importantes. Grande importância foi, portanto, ligada à acetaia, uma parte substancial do patrimônio familiar. O mestre acetiere era, portanto, um membro da família, que aprendeu os segredos da disciplina quando criança. Uma história antiga que vive transmitida até hoje de geração em geração.

Desde o século XVII, a família Giusti vem fazendo a curadoria de seu Vinagre Balsâmico, passando uma receita que se traduz em complexas harmonias de sabor e excelentes produtos apreciados em todo o mundo.

A obtenção de um excelente vinagre balsâmico depende da competência, experiência e sensibilidade do produtor e do longo tempo de maturação e envelhecimento.

**ENTRE O PASSADO E O FUTURO EU MANTENHO UM ESTILO FAMILIAR**

Respeitando sua história, eles ainda produzem vinagres balsâmicos com as mesmas características do passado. Ao mesmo tempo em que preservam o artesanato nos sistemas de produção e preservam os aspectos mais marcantes da história da marca, capturados no rótulo do início do século XX ao qual a empresa sempre quis permanecer fiel.

Acetaia Giusti tem sido capaz de evoluir do ponto de vista comercial e gerencial, amadurecendo ao longo do tempo uma identidade e um estilo de produto distintos, o que a torna única e reconhecível entre todos.

Se puder leia este jornal em Modena, na Itália, degustando um balsâmico Giusti.

**DECIFRE AS PALAVRAS E RECONHEÇA UMA VIDA E UM PLANETA SAUDÁVEIS**

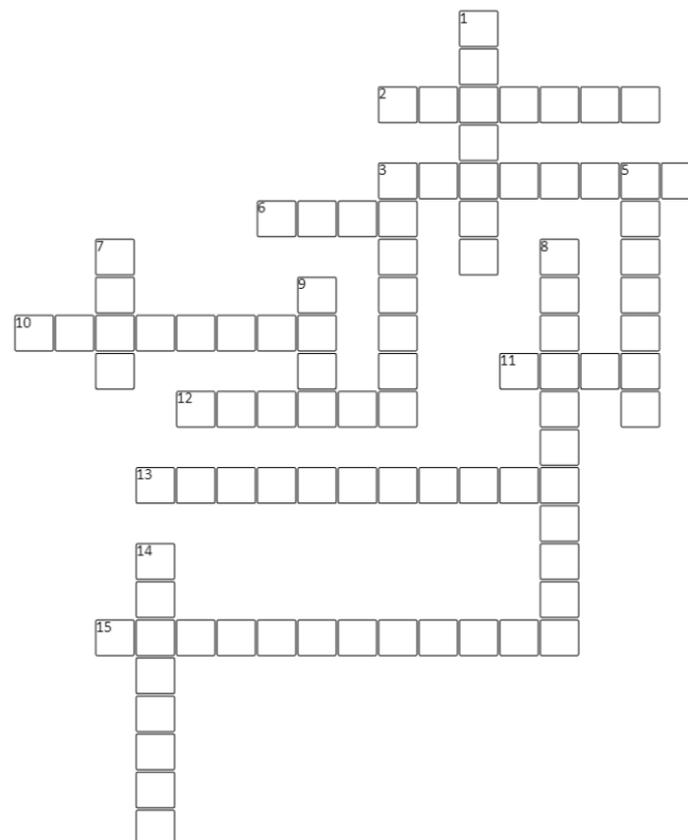
**PALAVRAS CRUZADAS**

**HORIZONTAIS**

- 2 Ato ou efeito de plantar;
- 3 Tempo verbal que indica que a ação acontece no momento em que se fala;
- 6 Composto químico formado por dois átomos de hidrogênio e um de oxigênio;
- 10 Ato ou efeito de colher produtos agrícolas;
- 11 Todo e qualquer resíduo proveniente das atividades humanas ou gerados pela natureza em aglomerações urbanas;
- 12 O tempo que está por vir, a existência que se há de seguir à atual/ Destino;
- 13 Conjunto das atividades humanas que são realizadas, projetadas e desenvolvidas em favor do meio ambiente;

**VERTICAIS**

- 1 Um corpo sólido de formato arredondado que gira em torno da estrela maior;
- 3 Todo e qualquer acontecimento em período de tempo anterior ao presente;
- 5 Borracha natural termoplástica. Produto virgem que pode ser reciclado 100%;
- 7 Recurso natural renovável que é responsável por abrigar espécies vegetais e a sobrevivência humana e animal;
- 8 Conjunto de técnicas concebidas para cultivar a terra a fim de obter produtos dela;
- 9 Castanha do baruzeiro que é rica em proteínas, fibras, ácidos graxos e minerais;
- 14 Cultivado sem a adição de insumos químicos, fertilizantes ou pesticidas;



## A NECESSIDADE DA TOMADA DE CONSCIÊNCIA PARA MELHOR CUIDAR DO MEIO AMBIENTE QUE SOMOS NÓS E O QUE

### ESTÁ A NOSSA VOLTA

Em busca das respostas que podem justificar a dificuldade do ser humano em perceber a natureza como parte de si e depois disso se interessar em cuidar dela, a nossa redação conversou com o Psicanalista, Especialista em Neurociências e Sócio Diretor da NeuroSkills, Fabio Erolí. A seguir a entrevista completa.

**Onews:** O que é equilíbrio e gestão emocionais?

**Fabio:** Equilíbrio podemos chamar do estado mental, psicologicamente falando, no qual sentimos a percepção de tranquilidade (mais conhecida como paz interior), e que nos dá a condição de ponderar, em momentos de crises e conflitos internos, sobre os gatilhos reais e os imaginários que muitas vezes são a razão do nosso sofrimento psíquico. Vale considerar que equilíbrio em seu conceito, que advém da física, é: “posição estável de um corpo, sem oscilações ou desvios.”

Já a gestão das emoções se dá à medida em que, primeiramente, as conhecemos para, depois, saber o que fazer quando cada uma delas se faz presente em diferentes situações do nosso dia a dia. No senso comum existe a ideia de que podemos “controlar” as emoções. Penso que pouquíssimas, se é que existem, coisas na vida podemos controlar. Ainda que estejamos falando sobre questões materiais e objetivas, corremos o risco de sermos atravessados pelo inesperado, pelas adversidades e pela mudança natural de rota. Quando falamos em sistema emocional, gosto da ideia de que conseguimos construir a possibilidade de fazermos a gestão das emoções considerando o fato de que o “combo”, ou seja, todas elas – estamos falando de 27 – são parte constituinte da natureza humana, que são: admiração, adoração, apreciação estética, diversão, ansiedade, temor, estranheza, tédio, calma, confusão, desejo, nojo, dor empática, encantamento, inveja, excitação, medo, horror, interesse, alegria, nostalgia, romance, tristeza, satisfação, desejo sexual, simpatia e triunfo. Somente através do exercício de autoconhecimento e aumento da capacidade perceptual é que acessamos, reconhecemos e, então, ajustamos as diferentes cenas que nos atravessam minuto a minuto no decorrer de toda a vida.

**Onews:** Por que algumas pessoas compreendem a importância da sustentabilidade e outras não se ocupam do assunto? Qual a relação dessa questão com saúde emocional?

Essa compreensão sobre sustentabilidade e sua importância tem a ver com demandas espontâneas e específicas de cada indivíduo. No entanto, como somos fortemente influenciados pelo meio em que vivemos, trabalhamos e com as pessoas com as quais nos relacionamos, é importante dizer que é possível ampliar essa consciência utilizando ferramentas de comunicação, especialmente as redes sociais, que podem exercer um papel preponderante sobre a inserção da questão como uma demanda de responsabilidade coletiva. Vale ressaltar que a família tem papel central na disseminação do tema e na discussão sobre o impacto que nossos comportamentos têm sobre a questão. Quando falamos em saúde mental, precisamos compreender que a relação com o ambiente saudável, em seus mais diferentes aspectos, se conversa, e muito! Estar numa família emocionalmente estruturada cercado de afeto, cuidados – consigo e com o outro, com o meio ambiente, alimentação e movimentos do corpo se faz absolutamente essencial para construirmos, e mantermos, capacidade emocional e intelectual para lidarmos com as mais variadas situações que a vida nos coloca diariamente, bem como as oscilações por diferentes estados psicológicos. Ou seja, aumento da nossa condição de enfrentamento das dificuldades de forma orgânica, saudável.

**Onews:** É necessário que uma pessoa consiga gerenciar o seu processo emocional primeiro para que possa gerenciar os cuidados com o meio ambiente ao seu redor? Quando pensamos na perspectiva de evolução do indivíduo, quanto mais nos (re)conhecemos, e compreendemos nosso “combo emocional”, melhor nos relacionamos com o meio ao nosso redor. Podemos imaginar partindo do micro (EU), para o macro (ambiente, família, natureza, sistemas sociais). Claro, para que isso aconteça, precisamos tomar consciência sobre quem somos, nossas capacidades, nossas limitações e nossa elasticidade para, então, ampliar esse olhar para o meio ambiente e considerar que essa interação depende da construção de uma relação saudável e amigável com aquilo que considero como fator de suma importância para nossa existência. Isso é o que podemos chamar de gerenciamento sustentável das nossas relações com o meio ao qual pertencemos, de onde viemos, vivemos e extraímos substrato para existirmos.

**Onews:** Qual é o primeiro passo na mudança de comportamento neste sentido?

Sem sombra de dúvida é a tomada de consciência. Isso só se faz possível pela compreensão da importância que o meio ambiente exerce sobre nossas vidas. Quanto mais cedo formos apresentados aos cuidados que precisamos exercer sobre os recursos naturais e sua importância, melhor construímos a noção do quão importante é para manutenção da nossa vida e saúde, física e mental. É fácil relacionar este com saúde mental, pois passa, por exemplo, pelos alimentos que consumimos e suas interações orgânicas. Se nos preocupássemos, de fato, com a qualidade da nossa comida, da importância da variedade, da inserção de grãos nas refeições, fibras e outros nutrientes, certamente teríamos melhores condições de saúde e, conseqüentemente, reforço do nosso sistema imunológico que é comumente afetado quando estamos atravessando períodos de muito estresse e ansiedade. A alimentação e nossa relação com os recursos naturais têm papel central na gestão de processos críticos emocionais.

**Onews:** O ser humano é capaz de cuidar de si e da natureza ao mesmo tempo?

A capacidade de cuidar de si está instalada, digamos assim, na nossa condição humana. Embora de toda a cadeia de animais, os mais sensíveis, dependentes e frágeis somos nós, humanos. Veja, quando nascemos passamos bons anos (diria que alguns nunca saem da dependência), dependendo de alguém que nos alimente, nos aqueça, nos de conforto, afeto, carinho, atenção, nos ensine a falar, andar, controlar os esfíncteres, ou seja, fazer xixi e cocô, comer “direito”, horários de dormir e acordar, etc... Ou seja, poderia escrever um livro com 500 páginas sobre tudo o que precisamos aprender ao longo da vida, mas quero me ater ao fato de que absolutamente tudo o que somos capazes de fazer advém de aprendizado, direto e indireto, que se dá pela observação, repetição, castração, reforço e punição. Portanto, sim, podemos aprender a capacidade de cuidar da natureza, assim como todas as outras competências que construímos ao longo da vida. O que precisamos é sermos direcionados, estimulados e expostos ao contato mais próximo com a natureza, seus mais variados elementos e a interação disso com a nossa condição de vida, que só se faz possível pela consciência da boa relação que precisamos manter para que a nossa vida seja possível. Isso é falar, diretamente, de saúde e equilíbrio. Onews: Existe alguma dificuldade para o ser humano em perceber a si mesmo como parte da natureza? Se sim, por quê?

Depois de alguns bons anos assistindo meus pacientes no consultório, eu diria que a capacidade do ser humano de se perceber como parte da natureza tem sido afetada, de forma bastante agressiva. Portanto, sim, vejo que essa dificuldade se faz pelos excessos que, cada dia mais, nos dá a ideia de que para vivermos bem precisamos TER as coisas. Que tudo se fabrica de forma artificial. Que as melhores soluções são as mais rápidas. Que a alegria se compra na farmácia. Talvez tenha até o nome de prozac. Que as facilidades da vida são adquiridas num leasing, na troca de casa, na busca por aceitação, na ideia bastante equivocada (porém, amplamente difundida), de que a tal felicidade só se faz real quando estiver com alguém, viajando para lugares incríveis, etc... isso só nos afasta das coisas reais, das coisas da terra e da consciência de que somos parte dessa natureza e de que a vida real só é possível porque a natureza nos proporciona materiais, substratos e recursos para que, somente depois disso, as coisas se tornem vendáveis.



Fabio Erolí em seu consultório

Existe, na prática, um distanciamento da ideia de que somos, sim, parte dessa natureza, mas como só a percebemos nas prateleiras de supermercado e nos sites de e-commerce, ela se torna cinzenta... a ideia mais aproximada se dá quando descemos a serra a caminho do mar. Precisamos (re)pensar a nossa conexão com a natureza como sendo a nossa possibilidade de vida.

**Onews:** O processo de desenvolvimento emocional e psíquico pode ter como resultado eficaz a mudança de comportamento do ser humano para com o meio?

Sem dúvida nenhuma o caminho para a mudança do indivíduo se dá através do conhecimento de nossas áreas de sombra. Inevitavelmente precisamos aprender e exercitar o olhar para dentro. Nomear nossas angústias, dificuldades, nossas muletas emocionais bem como nossas fortalezas. Isso é o que chamo de processo orgânico de autoconhecimento. Isso não se faz em poucas sessões, lendo memes de motivação ou assistindo aos gurus da felicidade. É um trabalho árduo, intenso e muito eficaz. Isso faz com que a nossa relação com as pessoas ao nosso redor possa mudar. Não porque temos capacidade de causar a transformação do outro, mas sim pela possibilidade de mudarmos a nós mesmos. Digo que quando trabalhamos algo em nós, que até então era desconhecido, automaticamente impactamos o outro, o ambiente e geralmente isso gera algum tipo de movimento. Não tem outra alternativa senão sentar-se num divã e abrir os arquivos para (re)organizar o “hd emocional” e ressignificar os fatos ocorridos para abrir possibilidade de lidar melhor com as novidades da vida.

**Onews:** As escolas e universidades têm algum papel nessa formação emocional eficaz?

Primeiramente eu diria que o centro do processo é a família. Mas como não temos a cultura de falar sobre nossas emoções, fragilidade, pontos de sensibilidade, fortalezas e medos, ficamos reféns do nosso destempero. Por isso sofremos tanto nas relações. Primeiro por não reconhecer o que me compõe e não saber como o outro funciona. Sim, vejo que quanto mais cedo fomentarmos isso nas escolas, melhores pessoas formaremos, do ponto de vista humanístico. Algumas escolas têm se atentado para a importância de prepararmos nossos educadores sobre o tema para que possam trabalhar com nossas crianças. É de extrema importância saber que nascemos com um “pacote de emoções” e que se soubermos usá-las, podemos ter relações mais saudáveis e, conseqüentemente, diminuir o sofrimento causado pela ignorância de si mesmo. Programas de educação sócio emocional tem sido desenvolvidos para auxiliar pais e professores a desenvolver a consciência do papel central que os afetos têm na vida das nossas crianças. Conseguir falar sobre o que nos aflige e o que nos fortalece é essencial para que tenhamos pessoas mais maduras, conscientes e, conseqüentemente, coerentes consigo e com os outros. Certamente o resultado deste trabalho a longo prazo é aumentar o nível de consciência social, melhoria nos processos de comunicação e empatia.

**Onews:** Que diferença faz ao ser humano consumir produtos e alimentos sem agrotóxicos e químicas no âmbito emocional e psíquico? Existe relação da saúde do corpo com a saúde da mente? Como funciona?

A diferença entre alimentos de qualidade, produzidos sem a utilização de venenos, essa é a verdade, faz com que não haja a absorção dessas toxinas todas que provocam perdas significativas nas nossas crianças que ainda estão em desenvolvimento neurológico e também para nós, adultos, que podemos sofrer de doenças como Alzheimer e Parkinson de acordo com estudos recentes promovidos por diversas universidades de ponta ao redor do mundo. Já em relação a saúde do corpo e mente, tá aí uma questão importante e que merece nossa atenção. A nova medicina centrada na relação medico-paciente traz hoje uma nova especialidade sob a perspectiva da saúde integrativa. Significa que o paciente é visto sob a ótica da totalidade de seu funcionamento considerando aspectos físicos, psíquicos, biológicos, social e espiritual, inclusive. Atualmente temos trabalhado o foco no cuidado do paciente como um todo e não apenas no “órgão doente”. Esse é o novo olhar para o ser humano que precisa ser revisitado no sentido de tratá-lo como um todo e não em suas partes doentes.

**"ASSIM COMO O HOMEM NÃO PODE MAIS SER CUIDADO APENAS A LUZ DE SUA PATOLOGIA, MAS SIM DO TODO QUE COMPÕE SUA VIDA E SUAS RELAÇÕES, O NOSSO OLHAR SOBRE O PLANETA E A NATUREZA TAMBÉM PRECISA CONTEMPLAR A IDEIA DA NOSSA DEPENDÊNCIA DIRETA DOS RECURSOS NATURAIS. PORTANTO, CUIDAR DA NATUREZA É CUIDAR DA GENTE TAMBÉM. SOMOS ÍNTEGROS, INTEIROS, UNOS, INTEGRAIS. NÃO EXISTE AQUELA MÁXIMA: "DA PORTA PRA DENTRO X DA PORTA PRA FORA". NÃO EXISTE PORTA. SOMOS UM ÚNICO ESPAÇO QUE PRECISA DE ATENÇÃO E CUIDADOS."**

FABIO EROLÍ

# STF DECIDE: CONSUMIDOR PAULISTA ESTÁ PROTEGIDO PARA LOCALIZAR E COMPRAR ORGÂNICOS

A Associação Brasileira de Supermercados (Abras) propôs ação direta de inconstitucionalidade contra a lei paulista estadual 15.361/14, que estabelece que produtos orgânicos devem ser expostos em espaços exclusivos e devidamente identificados. A ADI foi apreciada no Plenário virtual, em julgamento encerrado no dia 3 de novembro. O voto do relator, ministro Gilmar Mendes, foi acolhido à unanimidade. A autora sustentou que a lei estadual violaria a competência privativa da União para legislar sobre Direito Comercial e, por isso, seria formalmente inconstitucional. Afirmou também que a determinação estadual de separar os produtos orgânicos em áreas e seções específicas determina uma obrigação mais gravosa aos comerciantes paulistas. A Abras ainda afirmou que a lei incorreria em inconstitucionalidade material, por violação à livre iniciativa, já que os comerciantes não poderiam aplicar técnicas de marketing para determinar o layout dos seus estabelecimentos.

Para Gilmar Mendes, o diploma paulista "assegura ao consumidor o direito de obter facilmente informação a respeito do tipo de produto cuja exposição se pretende privilegiar", não havendo violação de competência — conforme dispõe o artigo 24, V, da Constituição.

Quanto a eventual conflito entre a lei de São Paulo e o Decreto 6.323/07 — que regulamentou lei federal que também dispõe sobre a comercialização de produtos orgânicos no mercado interno —, o relator explicou que "o único acréscimo de fato feito pelos legisladores paulistas foi a ampliação de obrigação já contida na norma federal".

Esta "se refere à segregação dos produtos orgânicos de difícil identificação"; a lei de São Paulo, por sua vez, "impõe a exposição em espaços exclusivos a todos os produtos orgânicos". Assim, conclui, "o preenchimento dessa lacuna em nada contraria a legislação federal, mas age em consonância com ela, protegendo os interesses comuns da federação".

Para enfrentar o argumento de violação à livre iniciativa, Gilmar afirmou que compete ao poder público encontrar mecanismos para influenciar as escolhas do cidadão, "a fim de que este tome as melhores decisões".

Assim, entendeu que a norma impugnada "condiz com os limites da proteção do consumidor, que é estabelecida pela Carta Magna com o princípio da ordem econômica (art. 170, V)".

**COMPETE AO PODER PÚBLICO ENCONTRAR MECANISMOS PARA INFLUENCIAR AS ESCOLHAS DO CIDADÃO, "A FIM DE QUE ESTE TOME AS MELHORES DECISÕES".**

Ministro Gilmar Mendes

O Decreto Federal n. 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamentou a Lei federal n. 10.831, estabelece normas para a comercialização de produtos orgânicos no mercado interno. Determina que no comércio varejista os produtos orgânicos que não possam ser diferenciados visualmente dos similares não orgânicos devem ser mantidos em espaço delimitado e identificado, ocupado unicamente por produtos orgânicos.

A norma estadual, por sua vez, determina que os produtos orgânicos serão expostos em espaços exclusivos, identificados em cada área ou seção do estabelecimento comercial, de modo a segregar os produtos orgânicos dos demais. Determina, ainda, que essa identificação deve ser de fácil visualização pelo consumidor.



SETOR DE ORGÂNICOS EM SUPERMERCADO DOS ESTADOS UNIDOS



SETOR DE ORGÂNICOS NA LOJA DO SUPERMERCADO PÃO DE AÇUCAR



SETOR DE ORGÂNICOS NA LOJA DO SUPERMERCADO CARREFOUR SHOPPING TAMBORÉ EM SANTANA DE PARNAÍBA



## Para ganhar visibilidade, digite a palavra mágica: **onde.organic**

Os orgânicos têm excelentes produtos, conceitos inovadores e muitos benefícios a oferecer. Por isso, querem, precisam e merecem ganhar cada vez mais visibilidade. O **onde.organic** é um ambiente sob medida para quem deseja contato privilegiado com todos os atores do mercado:

**QUEM COMPRA QUEM VENDE QUEM PLANTA QUEM FABRICA QUEM FAZ ENTREGA**  
**QUEM PRESTA SERVIÇOS QUEM PRODUZ INSUMOS AGRÍCOLAS E INDUSTRIAIS**  
**QUEM CRIA TECNOLOGIA QUEM ESTUDA E PESQUISA**



Aproveite que o Jornal O.News está oferecendo **6 meses de onde.organic grátis** para que seus leitores experimentem. Você vai ver como é bom ser bem visto.

- 1 - Entre no site e clique no menu Quero estar neste mapa.
- 2 - Faça seu cadastro.
- 3 - Escolha o plano semestral para que seu cupom funcione.
- 4 - Aplique o cupom **ONEWS6**.
- 5 - Plim... Você receberá um email para informações complementares.

A fase 2 do **onde.organic** está em andamento e, em três meses, disponibilizará uma nova série de filtros, para buscas cada vez mais avançadas.

**orgânicos em movimento**

**organis**  
 Associação de Promoção dos Orgânicos